4° Oecon.
335

Oec. 835

BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS.

Oecon

de re culinar. 1°.

<366220

S

Bayer. Sta

Digitized by Google

Dom. 38m
1596.
2.

Ein sehr künstlichs vnnd nutzliches Kochbüch / vormals nye in so leicht / Mannen vnd Frawen personen / von jnen selbst zu lernen / in Truck verfaßt vnd außgangen ist / Artlich in acht Bücher getheilt / sampt etlichen fastnutzen bewerten Haußnotturfften oder künsten. Auch wie man Essig machet / vnnd Wein gůt behelt.

Balthasar Staindl von Dillingen.

Anno M. D. XCVI.

Bayerische Staatsbibliothek München
Digitized by Google

Inhalt diſes Buchs.

Wie man von

- Mandel vnnd Weinbeerlein.
- Oepffel/Pirn/Rütten/Ayer/Milch/Koch vnd gemüß.
- Viſchen vnnd Stockfiſchen / auff allerley Viſch / vnnd geſultzt mit den Krepſen.
- Flaiſche / Wildtpredt / Kappaunen / Hännen / Endten vnnd Gänß.
- Bachens mancherley.
- Mörſel küchlein.
- Saltz/wie du Eſſig macheſt.
- Suppen/ Weinſuppen Staubſuppen/Reißder mancherley.

kochen ſol.

Google

Register vber das Kochbůch/ vnd wie man jedes ſtuck nach der zal ſuchen ſoll.

Von Mandel. j
Weinbeer zu Mandel ij
Mandelmůß. iij
Gerendte milch. iiij
Igel von Mandel. v
Mandelkäß. vj
Ein roten Krepſen von mādel. vij
Ein Reindel von mādel. viij
Gegoſſen ſtern von mādel. jx
Pfifferling von mandel. x
Geſulzte mandel. xj
Ayrſchmaltz von mandel. xij
Bachen würſt in der Faſten. xiij
Ein geweiches in d faſtē xiiij
Ein Mandelſchorten zumachen. xv
Marcipan. xvj
Ein faſt gůts gemüß zumachen. xvij
Geſulzte Mandel/ der farben hat wie du wilt. xviij
Braunfarb. xix
Rote farb. xix
Ein Mandelziger zumachen der farben hab wie du wilt. xx
Goſſen blůmen. xxj
Gegoſſen wappen. xxij
Ayer in der faſten mach alſo. xxiij
Getheilt muß in einer ſchůſſel. xxiiij
Ein ſchwartzen Igel. xxv
Ein roten Igel. xxvj
Ein Feygenſultzen. xxvij
Ein Kendel von Weinbeerlein. xxviij
Mandel form macht man alſo. xxviij
Gebachen ſchnittel von geſtoſſen mandel. xxx
Ein Torte von mandel. xxxj
Weinbeer ſuppen zumachen. xxxij
Weinbeer můßlin. xxxiij
Die Weinber ſäpplein magſt vber kůchlein vnd anders geben. xxxiiij

Das ander Bůch.

Von Paſteten. xxxv
Paſteten von talg. xxxvj
Von Pirn. xxxvij
Torten von Rütten. xxxviij
Torten von Weichſeln. xxxix
Schwartz Torten / Item Torten von öpffel. xl

Digitized by Google

Reindeln von öpffeln. xlj
Schwartz kuch von öpffeln. xlij
Gefült öpffel zumachē. xliij
Pirn magst gleich also machen. xliij
Dinst Pirn. xlv
Oepffel geschērb. xlvj
Bachen kūchē zumach. xlvij
Oepffel zubachen. xlviij
Ein feist gůtes můß/das schwartz ist. xlix

Das dritt Buch.

Von ayrdotten zumachen. l
Totten von Reiß. lj
Totten vō grünem kraut. lij
Gmüß Pasteten. liij
Totten vō ayer Gmüß. liiij
Ayer küchlein. lv
Mehr ein Totten. lvj
Gebratne milch machen. lvij
Heydnische küchen. lvij
Totte vō grünē kraut. lviij
Totten von Vogelspeiß. lix
Ein Pasteten von ayern. lx
Ein ayermüß zumachen. lxj
Schüsselmüß zmachen. lxij
Auffganges Reindel. lxiij
Ein gehackts koch zumachē. lxiij
Häsumbs koch zumachē. lxv
Ein Träsegt koch. lxvj
Schirffel koch. lxvij
Zottete müß. lxviij
Butter müß. lxix
Ein durchtribne milch zumachen. lxx
Ein gesotten koch. lxxj
Ein gemüß zumachen. lxxij
Ein güts Härtel. lxxiij
Ein anders. lxxiij
Ein Härtel mit wein. lxxiiij
Schnee milch. lxxv
Docken milch. lxxvj
Gesulzte milch. lxxvij
Tauffte milch. lxxviij
Geschnitten fleck von ayrn. lxxix
Totten von ayren. lxxx
Ayer gmüß. lxxxj

Das viert Buch.

Von Vischen. lxxxij
Ein Kächbraten zumachen. lxxxiij
Ein weisse sultz von Vischē. lxxxiiij
Pasteten von Vischen. lxxxv
Schwartz karpffen. lxxxvj
Pasteten von gebachnen Höchten. lxxxvij
Wilt du ein Höcht füllen. lxxxviij

Von

Von heiß geſotten Viſchen. lxxxix
Die Höcht beräuffen. xc
Es iſt auch zu wiſſen. xcj
Der die Karpffen gůt will ſieden. xcij
Die Aſſch. xciij
Die Karpffen. xciiij
Pfrillen. xcv
Es iſt auch zu wiſſen/wer die Viſch wol will ſieden. xcvj
Ein anders von pfrillē. xcvij
Grundeln. xcviij
Rutten. xcix
Hůchen. c
Salmbling. cj
Prachſen. cij
Karpffen/ſchwartz ſůpplen. ciij
Schwartz ſůpplen/Gelben ſůpplen. ciiij
Den grad von eim Hůchen/ oder ſonſt ein groſſen viſch einzunemen. cv
Auff ein andere form Viſch einzumachen. cvj
Viſch oder Pfrillen in butter zubachen. cvij
Pfrillen in Butter. cviij
Polliſche ſůpplen. cix
Geſultzt Viſch. cx
Die ſultz mach alſo. cxj
Auff ein andere art. cxij
Viſch im Raſchnat. cxiij
Kalt Höcht zubehaltē. cxiiij
Die höcht mit dem ſpeck. cxv
Knödlen von Viſchen/vnd Würſt von Viſchen. cxvj
Auff ein andere weiß. cxvij
Ein geſpickten Braten von Viſchen. cxviij
Der ein gefülten Viſch machen will. cxix
Ein gemäß von viſchen. cxx
Ein Kächbraten in der Faſten. cxxj
Paſteten von gebachnen Höchten. cxxij
Ein gebachens in der Faſten cxxiij
Ein geſtoſſens von Viſchen. cxxiiij
Hauſen. cxxv
Geſchlecht Hauſen. cxxvj
Paſteten von viſchen. cxxvij
Stockfiſch. cxxviij
Im raum. cxxix
Geröſt ſtockfiſch. cxxx
Auff ein andere form. cxxxj
Braten Stockfiſch. cxxxij
Krepſen. cxxxiij
Krepſen eyterlin. cxxxiiij
Gefült Krepſen. cxxxv
Geſotten Krepſen. cxxxvj

Ein ſuppen von gſchelchten Viſchen. cxxxvij
Die Karpffen ſo man ſelchen will. cxxxviij
Hüchen. cxxxix

Das fünfft Büch.

Von fleiſch krapffen. cxl
Paſteten von Kappaunen. cxl
Heiß Wildpret. cxlj
Ein hindere ſchultere. cxlij
Junge Hüner. cxliij
Tauben. cxliiij
Rayger. cxlv
Kramatvögel. cxlvj
Andtvögel. cxlvij
Kolben Paſteten. cxlviij
Raſtraune. cxlix
Kalt Wildpret paſteten. cl
Raſtraune paſteten. cli
Jung Gänß paſteten. clij
Ein zung eingemacht. cliij
Hirſchen leber. cliv
Schweinen kopff. clvj
Wüſt welche hamen. clvij
Schweinen fleiſch. clviij
Säwköpff vñ hamen. clix
Wie man die Räch ſchlegel bereyten ſoll. clx
Grüns Wildbret. clxj
Würſten. clxij
Würſt von Kälbern fleiſch. clxiij
Würſt von Kälbern / Rinderen / Lungen vnnd Lebern. clxiiij
Ein Lung von Rindfleiſch. clxv
Kälber fleiſch. clxvj
Preſoli. clxvij
Ein paiß zungen. clxviij
Ein Holbraten. clxix
Schäffen ſchultern. clxx
Ein angelegts hün. clxxj
Junge hüner einzudempfen. clxxij
Grünsüpplein. clxxiij
Kochmüß macht man alſo. clxxiiij
Küchel von Wildbret. clxxv
Knödel von Hennenfleiſch. clxxvj
Ein güt eſſen von einem Kappaun. clxxvij
Ein Hünerbrü. clxxviij
Ein geſtoſſens. clxxix
Lungenküchlein. clxxx
Kalbsleber. clxxxj
Ein lungen zumachē. clxxxij
Ein eingemachte Lungen. clxxxiij
Hirſchen leber. clxxxiiij
Die Lungen von Hirſchen. clxxxv

Junge

Junge Hüner eindempffe. clxxxv
Geselchte Hüner. clxxxvj
Pluote Hüner. clxxxvij
Junge einzumachē. clxxxviij
Kappaun suppen. clxxxix
Grüß an einem Spießbraten. cxc
Gebraten Erbes. cxcj
Der Kayff. cxcij
Gefült Oblat. cxciij

Das sechst Buch.

Wie man Holhüppen bachē solh. cxciiij
Butter braten an dem spieß. cxcv
Die grossen Müserkuchen. cxcvj
Braene küchlein. cxcvij
Die kleine schwäbische küchlein. cxcix
Goldhändel. cc
Ein eingerüres koch. ccj
Küchlein von öpffeln. ccij
Brot küchlein. cciij
Bachne küchlein. cciiij
Gefülte ayer. ccv
Eingerürte küchlein. ccvj
Bachen milch. ccvij
Ochssen augen. ccviij
Gestürzte ayer. ccix
Kroßayr/die man bratt an einem spieß. ccx
Strick zubachen. ccxj
Pfanzelten zubachen. ccxij
Hasenöhrlin. ccxiij
Zogne schnitten. ccxiiij
Germben karpffen. ccxv
Kräutlach. ccxvj
Geschnitten Nodel. ccxvij
Torten von Piessen. ccxviij
Kräuter krapffen. ccxix
Grüns kraut. ccxx
Eingefült kraut. ccxxj

Das sibendt Buch.

Wie man die Pomuzen zu Ostern becht. ccxxij
Präyeling vol flecke. ccxxiij
Lupp zumachen. ccxxiiij
Krafftzelten zumachen. ccxxv
Pomerantzen schölen einzumachen. ccxxvj
Paisselbeer. ccxxvij
Rosensafft. ccxxviij
Rütensafft. ccxxix
Rüben einzumachē. ccxxx
Ingber einzumachen. ccxxxj
Zucker zu leütern. ccxxxij
Weichssel salsen. ccxxxiij

Lat-

Latwergen von Weinbeern. ccxxxüij
Berthram von salssen. ccxxxv
Salssen von Kolerbeer ccxxxvj
Paysselbeer salssen. ccxxxvij
Peerlin salssen. ccxxxviij
Grünling latwerg. ccxxxix
Pirn. ccxl
Hagenbutzen/wachsen an Rosendorn. cclxj
Schlehen. ccxlij
Eingemacht nussen. ccxliij
Salssen von grünen kreuttern. ccxlüij
Auff ein ander weiß Salssen zumachen. ccxlüij
Petersillkraut. ccxlv
Ein Species einzumachen. ccxlvj
Triget. ccxlvij
Guldenwasser. ccxlviij
Rosenhonig. ccxlix
Geele Lezelten. ccl
Zwibachen. cclj
Krapffen von Mandel bachen. cclij
Weinbeer Salssen. ccliij
Wie man Vmmerdumb machen soll. cclüij
Vmmerdumb müßlein. cclv

Das letste Büch.

Erbes suppen. cclvj
Linsen/Zyserlin/Weinsuppen. cclvij
Ayersuppen. cclviij
Hadersuppen. cclix
Ein ander Erbes suppen. cclx
Ein dünstel suppen. cclxj
Gewürflet suppen. cclxij
Weinsuppen mit rau. cclxiij
Schmaltz suppen. cclxüij
Saut suppen. cclxv
Hächren suppen. cclxvj
Staubsuppen. cclxvij
Wie man den staub machet. cclxviij
Geißlitz. cclxix
Habermüß. cclxx
Pfannbreyn. cclxxj
Reyßkoch. cclxxij
Prennkoch. cclxxiij
Milch koch. cclxxiiij
Grüß koch. cclxxv
Vmmerdumb koch. cclxxvj
Erbes zumachen. cclxxvij
Ein einbrent Erbeßmüß. cclxxviij
Grün Erbes in schälffen. cclxxix

Ende dises Registers.

Digitized by Google

Das erst Buch vom Mandel.

I.

MAchs also / nimb die Mandel / seüds / so lassen sie sich schelen / wasch wañs geschelt seind auß einem kalten wasser / so werdens hüpsch / hert / kirnig / hastu dann einen stein damit man Mandel melt / so mahls / geüß oben ein schön wasser zu / so rindts dañ / so es gemalen hat / seüds dick wie ein raum / hast du nit ein Mandelmül / so müß mans so lang inn einem Mörser stossen / es bleibt aber vil in der seyh pfannen.

Man soll auch ein Semelschnitten bäwen / vnd in ein gesaltzens wasser stossen / vnnd vnder die Mandel stossen / nur gar lang vnd jmer zutropffe mit einem wasser / biß sie gantz taig am stossen seind / Dann so nimb die gestossen Mandel geüß wasser daran / reibs ab / vnd seichs / darnach du es dick wilt haben / hebs vbers fewr / laß sieden wie ein milchsuppen / wer es gern süß jsset / der nem̃ Zucker / richts dañ auffs bäwt brot / Weinbeer darauff / saltz es nicht / biß du es anrichten wilt / es gerint sonst.

Weinbeer zu Mandel.

ij. Nimb ein dick Mandelmilch / klaub Weinbeerlein darein / laß darinn einsieden / thü ehrlich Zucker darein / wilt gern so gibs kalt oder warm.

Mandelmüß.

iij. Nimb ein dick Mandel / gestossen Reiß / hack es in die Mandelmilch / die müß am ersten sieden / wilt du aber Reiß vngestossen in Mandel kochen / so seüd den Reiß ab in einem wasser / vnd wasch jn / vnd wöl die Mandelmilch / geuß ans Reiß / laß also sieden / wie man sonst ein Reiß seüd / vnnd Zuckers wol / gibs warm / see zucker darauff / vnd Weinberlein /

Gerendte milch.

iiij. Reiß/den nimb vnd stoß jn klein/schlag jhn durch ein siblin/nimb dañ ein Mandelmilch/laß ersieden in eim vberglaseürten hafen/so sie walt/so koch den gestossen Reiß darein im sieden/so es dick wirt/so schůts auff ein naß schüssel/laß kalt werden/schneids stückelweiß/legs auff ein schüssel/geuß ein kalte mandel milch daran/bestecks mit Zim̃etrörn.

Item du magst wol also ferben die gerendt milch/Saffran/oder sonst wie du farb kanst machen/so leg jhn auß fein theil auff die schüssel.

Ein Igel von Mandel.

v. Der neme Mandel wie vil er will/stoß oder mals/seyhs durch ein tůch/schüt das in ein hafen/zwirle das mit einem holtz durcheinander/geuß die milch kalt darauff/thů zucker darein/das dick das in dem tůch bleibt/můst zusamen formen wie ein Igel/laß im gefäß ligen/so seicht es sich auß/wirdt einem Igel gleich/so bestecks mit Mandel oben vber/das sein die pörster/man mags ferben/oder vergulden die Mandel/nimb ehrlich zucker darein.

Mandelkäß.

vj. Den mach also: Nimb ein Mandelmilch/die gar schön gesigen ist/můß auff ein pfund Mandel wol vier lot Hausen blatern haben/damit mans sterck/man můß am ersten die Hausenblatern in wasser sieden/vnd mit demselbigen wasser můst du die Mandelmilch durchtreiben/etliche machens/nemen die Mandel dick/doch durchgeschlagen/das durch ein siblein gehet/aber gehet vngern durch/oder durch ein Pfefferpfann/die nit kupfferig sey/mit Hausenblattern gesterckt/ehrlich zucker darein/seüds also lang als zwey ayer/dann so geuß in ein form/da man die ayerkäß eingeüßt/setz da es kalt hat/so gestehets/so es gestanden ist/můst du den Mandel vnden in ein heiß wasser heben/so gehets gern herauß/

auß/richts an auff ein ſchüſſel/vnd geüß ein kalte Mandelmilch darüber/darff nit mit Hauſenblatern geſtercke ſein/geüß ſo vil milch/das nit vber den Käß gehe/ſo ſicht man den form der Käß/nimb ehrlich zucker.

Ein roten Krepſen von Mandel.

viij. Wilt du es rot machen wie ein Krebſen/ſo ſeüd Preſil/daſſelbige waſſer můß auch geſtercke ſein mit Hauſenblatern/damit můſtu den mandel durchtreiben/můſt ein form haben in maſſen wie ein Krebs/geuß darein/laß geſtehen/gleich wie den Käß/richts dañ an auff ein ſchüſſel/geuß ein Mandelmilch daran/můſt auch den zucker nicht ſparen/wann du es in form geuſt vber die geſtercken mandel/ſo laß aber kalten/geüß nit heiß darein/es geſtet ſonſt lang nit.

Ein Reindel von Mandel.

viij. So nim̃ ein güte dicke milch von Mandel in ein Reindel oder ſcherblin/darunter ein geribne ſemel/als vil es dick wirdt/meng es mit ſaffran vnd gůtem linden gewürtz/vnd zuckers/ſetz auff ein glůt/laß ſieden/das trucken wirt/wann dich geduncket es hab ſein genůg/ſetz das ſcherblin auff ein ſchüſſel/ſo iſt es bereyt.

Gegoſſen ſtern von Mandel.

ix. Machs alſo/geüß weiß Mandelmilch die geſotten iſt/vñ gestercke mit Hauſenblatern/das vber kaltet iſt/in einen zinen ſchüſſel/laß geſtehen/ſo er geſtanden iſt/ſo ſchneid darein/geüß in Stern weiß/auff rot/blaw oder geel.

Pfifferling von Mandel.

x. Nimb geriben Mandel/den man in einem reibſcherben abtreybt/mach jn ab mit zucker vñ Roſenwaſſer/das er faſt weiß wirdt/vnd dick bleib/truck denſelbigen Mandel in ein form der pfifferling/laß den mandel oben zum ſtil wider herauß/thů den fein in ein ſchüſſel/geuß Mandelmilch daran.

Gesultzt Mandel.

xi. Gesultzt Mandel mach also: Nimb Hausenblatern/die verseüd in wasser/nimb dañ Peterssil/hack jn gar klein/nim̃ dann den dritten theil der Mandelmilch darunder/zuckers wol ab/das wirdt grünfarb/Nimb dann die zwey theyl/die seüd in einer pfannen/zuckers auch wol ab/laß sieden in einer pfannen/seüds ein theil/weiß auff einer pfannen/dann das drittheil mach gleich gelb/das grien geuß auch auff ein pfannen/laß gestehen/so hast du drey farb/dañ so heb es inn ein heiß wasser/stürtz vber auff ein schön bret/oder banck/schneyd es dañ geschacht/leg es auff die Schüssel/ein weyl weiß/ein weil gelb/ein weil grün/das die schüssel vol wirt/gibs dann auff den Tisch.

Ayrenschmaltz von Mandel.

xij. So nimb geschölt Mandelkern/ein wenig weiß brot/stoß das in eim Mörser/auß demselbigen mach sinwelle ayr/ferbs an die stat/vñ in der mit legs in ein pfann/geuß öl daran/bachs/so wirt es gleich ayr im schmaltz/oder mach ayr darauß/schneids nach der leng von einander/vnd ferbs an der stat/da der Torten ligen soll/legs in ein schüssel wie sonst härte ayer/geüß für den essig ein güten wein oder Reinfal/Muscatel/schneid ein grünes kreütlein darauff/gibs dar.

Bachen Würst in der Fasten.

xij. Machs also/hack Feygen vnd Mandel vnder einander/thů ein wenig weichsselsalssen daran/vnd Weinberlin/welgs zwischen den händen/auff einem melbigen bret/inn der gestalt der Würst/zeuch dieselbigen Würst durch ein Apffeltaig/bachs/gibs auff grünem kraut.

Ein geweichts in der Fasten.

xüj. Nim̃ geschelten Mandel/den hack klein/reib den halben mit Saffran/legs besonder in ein schüssel/Weinbeer die

wol

wol erklaubt/leg auch beſonder in ein ſchüſſel/nimb denn alterley Viſch/nur Bermñ nit/ ſtoß die in einem Mörſel/ geuß auff ein fladen/ſcheüß in Ofen / das es bach/ ſo ſeind die güt zu eſſen.

Ein Mandelſchotten zumachen.

xv. Nimb Mandel als vil du wilt/ſtoß wol in eim Mörſel/ nimbs in ein reybſcherben/vnd reibs ſo lang biß er ſich zwiſchen den henden zuſamen laßt ballen / můſt jmer dieweil du reybſt/zu tröpflen ein waſſer/haſt aber nit ein reibſcherben/ ſo mals in einer Mandelmůl/in der dick wie ein koch / Nimb dann den Mandel in ein pfañen mit eim waſſer dariñ Hauſenblatern geſotten ſeind/vnnd vil zucker/ſeüd jn ſo lang als zwey harte ayer/thů ſie dañ herab ſo kůlees/ſo ſchlag jn dañ auff ein Zinnen ſchüſſel / fein hoch wie ein Schotten / ſo geſteht er/geuß ein dünne Mandelmilch daran/etlich vberſiedens/etlich nicht/aber ich habs vberſotten / vnd wider kalt laſſen werden/vñ angemacht mit zucker / Ich hab auch geſehen / das man in dem Mandel zum Schotten / auff dem Tiſch ein halb mäſſel Reinfal gethan hat / Nimb Hauſen blattern / ſolchen ſchotten mag man auch in ein form eines Käß machen / Weinbeer mag man auch vnder den Schotten nemen/ iſt verſucht durch Eliſabeth Mautnerin.

Marcipan.

xvj. Nimñ geriben oder geſtoſſen Mandel/der gar klein iſt/ ſo er geſtoſſen iſt/ſo nimñ ſchmeckent Roſenwaſſer / da wirdt er weiß von/thů ſchier ſouil zucker darein / als der Mandel/ Nimb der Oblat/vñ die leg auff ein papier darnach du den Marcipan groß wilt machen/ſo nimñ die Oblat / netz an örtern/leg ein ander Oblat daran/es hafft an einander / ſonſt zu groſſen Marcipan iſt ein Oblat zu klein / nimb dann ein ring/er ſey hültzen oder eyſen/eins zwerchen finger groß/ſetz

auff den zuſamen gemachten Oblat/ſchneids nach dem ring vmb vnd vmb/ſo wirt es ſcheyblig/aber ehe du es abſchneydeſt/thů den Mandel in ring/gleich als hoch der iſt/gleichs fein an/zeuch dann den ring vberſich auff/vnnd ſee auff den Marcipan Coriander bachnen Eniß/Nim̃ den/ſcheüß auff ein Hafendeck/die man zu den Paſteten pfannen hat/ſcheüß ab dem Papier/vnd bachs in der Paſtetenpfann/ſo lang biß fein härtlet oben vber wirdt/ſo nimb dann die deck auff die pfann/ſchütt es gemechlich abher auff ein ſchöns bretlin/gib es kalt für ein eſſen/oder an dem abent für ein Schlafftrunck. Item man macht eygen pfañen zu dem Marcipan/dürffen nicht ſo hoch ſein als die Paſteten pfannen/můß ein Keßler oder Kupfferſchmid machen. Ob aber einer ye derſelbigen pfannen keine möcht haben/ſo ſoll man ſonſt ein pfannen nemen/vñ mit ſpenlein ein gatter darein legen/vnd den Marcipan darauff legen/ſetz die pfannen darauff empor/das nit gar auff der glůt ſtehe/thů ein Hafendeck darauff mit einer glůt auff die pfann/etlich nemen oben vber den Mandel auch ein Oblat/aber es duncket mich noch beſſer ſein/es ſey oben bloß/vnd mit Confect vberſeet/muſt eben darauff ſehen/das er ſich nicht brenn.

Ein faſt gůts gemüß zumachen.

xvij. So nim̃ Weinber/Cibeben vnd Mandel/eines ſo vil als des andern/weſch die Weinber/ſchel die Mandel/auß den Cubeben ſchneid die körnlein/nimbs dann/hacks durch einander/wie ein Lungmüß/vnd nimb ein harte ſemel/ſtoß vñ röſt die ſemel im ſchmaltz/nimb des gehackt auch darzu/geüß ein Reinfal daran/gewürtzt mit gůtem lindem gewürtz vnd zuckers/laß alſo ſieden ein gůte weyl/das es dick werd/dann ſo richts an/ſo iſts ein faſt gůts gemüß.

Item geſultzte Mandel/der farben hat wie vil du wilt.

Weiß

xviij. Weiß iſt der Mandel an jm ſelbs/ gelb mach jhn mit Saffran/grün mach jhn mit Peterſil/rot ſoll man nemen auß der Apotecken/etwan neñt mans fartüch/auß der Apotecken/daſſelb ſoll man ſieden/ſo wirt das waſſer rot/ damit magſtu den Mandel temperieren/aber Hauſenblatern müß darbey geſotten werden/vñ wol mit zucker gemiſcht/ gleich wie die Ayerkäß.

xix. Item braun farb mach alſo: Nimb geriben Mandel/ vnnd Weichſſelſalſſen darein/ ſo wirdt der Mandel braunſchwartz/ſo nimb nägelein gſtüp/vnnd waſſer das in Hauſenblatern geſotten iſt/ſeüd Erbiß darein/ ſeüch die Erbesbrü durch ein tüch/machs ſüß mit zucker/es wirt ſchwartz.

Rote farb zumachen.

xix. Machs alſo/nimb waſſer/darinn Hauſenblatern geſotten iſt/das macht ſüß/ſeychs durch ein tüch/nimb dann rote farb von einem geſchwornen Apotecker/laß das vorgeſchriben waſſer kalt werden/rühr die farb darein/geuß es bald/es geſteht/geüß in was form du wilt.

Ein Mandelzüger zumachen/der farben hat wie vil du wilt.

xx. Machs alſo/geuß die vorgeſchribne farb eine in einen becher/laß geſtehn ein fingers dick/geüß darnach mehr ein farb darauff/nit heiß/nur kalt/oder es fleuſt in das ander/ geüß die farb darein/als vil du wilt/biß der becher vol wirt/ ſo es alſo geſotten vñ geſtanden iſt/ſo ſtoß den Becher in ein heiß waſſer/vnd bald wider herauß/ſtürtz den Becher vber ein Schüſſel/ſo haſtu die farb all/ſchneid dann ein geſtoſſen mädel nach der leng/ſo ſicht man die farb all nach einander.

Goſſen Blümen.

xxj. Item gegoſſen Blümen oder Eſtrumb/machs alſo/ nimb weiſſen Mandel mit Hauſenblatern/geſterckt in einer Schüſſel/

Schüſſel / ſo es dann geſtanden iſt / ſo ſchneid darein blümen oder gewechs / thů daſſelbig herauß / geuß jm ein andere farb an die ſtatt.

Gegoſſen Wappen.

xxiij. Gegoſſen Wappen mach alſo / geuß die veldung farb in ein ſchüſſel / darnach ſchneyd den Helm herauß / geuß ſein farb darein.

xxiij. Item ayer in der Faſten / machs alſo / laß dir ein hülzin oder ander model machen / der zwey theil zuſamen gfüget ſey / als ein model darinn man Büchſenſtein macht / mit Mandel oder Nußöl geſalbt / geuß geſterckten Mandel mit Hauſenblatern daran / das er gelb vnd ſüß bleib / oder ſey / laß geſtehn / das iſt der dottern. Zu dem Ay nimb darnach den dotter auß dem model / ſo er wol geſtanden iſt / nim̃ darnach den Mandel / der als groß iſt als ein ay / leg denſelbigen dotter in den model / geuß den geſterckten Mandel in denſelben model / da der dotter in iſt / laß es auch geſtehn / ſo vmbzeicht das weiß das gelb / gibs als härte Ayer / thů darein für ein Eſſig ein Malmaſier / zuckers fürs Saltz.

Ein getheilt můß in ein Schüſſel zumachen / von vier oder ſechs farben.

xxiiij. Machs alſo / nimb ein verzinnten ſturtz / den man zuſamen legt in vier oder in ſechs theyl / das es gerecht in die ſchüſſel ſey / darinn du das getheilt můß wilt machen / ſetz denſelbigen ſturtz in die Schüſſel / das er an den boden der Schüſſel rür / vnnd an allen orten anſtehe / nimb die gemüß rot / weiß / braun / ſchwartz / blaw / geuß ein jedes můß an ein beſonder ort / das ſtürtz in die ſchüſſel / mach die müſer alle in einer dick / vnd geuß eins als hoch als das ander in die ſchüſſel / zeuch darnach den eingeſetzten ſturtz ſchlecht vberſich auß dem gemüß.

Ein

Ein ſchwartzen Igel von Weinbern.

xxv. Nimb ein pfund Weinbeer / weſch vnd klaubs ſchön / das nichts vnſaubers darbey ſey / ſchweyb ſie inn einer pfannen / ſo ſie kalt werden / das ſie trucken ſein / ſo ſtoß klein / thů darein Zimmetrind / nägelin / zucker vnd ſaltz / dann ſo nimbs zuſamen / vnd mach ein Igel darauß. So er bereyt iſt / ſo beſteck jn mit nägelein / das ſeind die pöſten / ein gulden Muſcat in mund / ſo iſt er bereyt.

Ein roten Igel.

xxvj. So nimb ein pfund Feygen / weſch das meel daruon / das es trucken werd / vnd hacks klein / ſtoß ſie in ein gewürtz nägeln / thů ſaffran darein / ſo wirt es bald / thů ehrlich Zucker / wann es klein geſtoſſen iſt / darein / ſo ſchlags zuſamen / mach ein Igel darauß / den beſteck mit nägelein / für die pöſten / ein Feygen ins maul.

Ein Feygen Sultzen.

xxvij. Nimb allwegen ſechs Feygen an ein ſpieß / mach der ſpießlin wie vil du wilt / ſeůds in eim keſſel oder hafen / geůß gleich wein vnd waſſer darein / nimb dann Brot vnd Lezelten geriben / thů jn an die ſuppen / von den Feygen / honig vñ Eſſig / treybs durch ein tůch / gewürtz alles / vnnd ferbs / erwöllts durch einander / legs in ein reins faß / wann du es anrichſt / ſo beſtrew es mit Weinber / gibs kalt.

Ein Reindel von Weinberen.

xxviij. Nimb Mandel ein vierding / oder auff ein halbes pfund / als vil du wilt / vberſeůds / nimbs dañ herauß / ſtoß / oder haſt du ein ſtein / ſo ſeinds beſſer gemalen / wirt vil mehr drauß / vnd wirt die milch fein dick / deñ ſo ſeyhe es durch ein Syb oder tůch / auff das dickeſt ſo du magſt / reyb ein ſemel / thůs in die milch / vñ nim deñ Weinberlin / die klaub fein / vñ

wäſch/thůs in die Mandelmilch vnd geribens brot/ machs in der dick wie ein koch/geuß in ein Reindel/ ſaltz vñ zuckers ehrlich/ſetz das Reindel auff ein glůt/ſchaw das nit anbrin/ thů oben darauff ein ſitlich glůtlin/ſo brennt es ſich fein/vnd gibs warm.

Mandel form macht man alſo.

xxix. Die mandel form̄/es ſey was es wöl/die macht man alſo. Die mādel vberſtoß/aber ſtoß in eim mörſer/dañ ſo nims in ein reibſcherben/dz gantz wie ein dicker teig wirt/můß jmmer ein waſſer zu tröpflen/reibs ſo lang biß es ſich zuſamen leſt pallen/ſolch pallen magſt acht tag behalten zu mandelſuppen/ſo nimb dieſelbigen getribē mandel/treibs mit waſſer ab/vnd ſeůchs/mach alſo ein milch/aber ſo die mandelmilch zu einem form̄ wilt machen/treib es mit waſſer/darin̄ Hauſenblater geſotten iſt/ſtreichs durch ein tůch/man můß auff ein halb pfund mandel/vier lot Hauſenblatern nemen. Dañ ſo du es geſtrichen haſt/ſo geůß das Hauſenblaterwaſſer in die mandelmilch/vñ ſeůds lang/můſt vil zucker darin̄ verſieden/man můß lang ſieden/So es geſotten iſt/ſo thůs in ein keſſel herdan/laß wol vberkůlen/hab ich geſehen/dann ſo ſihe du/das du ein model habſt/von wachs abgetruckt/ můſſen zwey theil ſein/die ſalb mit Mandelöl/vnd bind die ſelbigen zwey theil mit einem Spaga zuſamē/kere das obertheil vnderſich/ſo můſt ein blechene ſcheyben haben/das inn der mitte ein röhrlein hat. So du nun die Mandel in die form̄ geuſt/ſo ſteck dz röhrlein in die form̄/das nur ſouil als Viſch weiß geſtehe/das du es in die ſcheyben ſteckeſt/es fiel ſonſt auß der ſchüſſel vmb. So es nur geſtandē iſt in dem wächſin model/ſo laß den ſpaga auff/oder hebs in ein warm waſſer/ob es ſonſt nit gern gehn wolt/ſetz dañ auff ein ſchüſſel/man mags vergulden/ſetz in ein küle ſtat/das nicht zugehe/ſo mans auff den Tiſch will geben/ſo můſtu ein kalte Mandelmilch

milch (darff nit mit Hausenblatern gesotten werden) in die schüssel/darin̄ die mandelmodel ist/ giessen/ das der mandel aller außgeht/ dz ist ein höflich essen/ heissen beschaw essen.

Gebachen schnitten von gestossen Mandel.

xxx. Nim̄ fast wolgestossen Mandel/ das nit ölig werden/ treibs ab in eim schönen wasser/ schlags durch/ das ein dicke milch werd/ mach ein Teyg mit meel/ wie man sonst zogen schnitten macht/ vnd zeuch ein semelschnitten darinn/ vnnd bachs ab/ ob du wilt so magst du es zuckern.

Ein Torten von Mandel.

xxxj. Nimb Mandel gestossen/ gar fast/ tröpffel nur mit wasser zu/ mach dañ ein schotten/ schier als vil als der geriben mandel/ rürs durch einander/ schlag Ayer daran/ das in der dick wirt als ein küchelteig/ thů ehrlich zucker darein/ vñ weinberlin/ mach ein blat von Ayr vnd meel/ treibs mit eim wölger auff einander/ schlag die obgeschribne fülle darauff/ vnd laß in einer Pästeten pfañ backen/ oder in einem Bachofen/ nit gar zu lang/ wann es sich aber vber sich beümet/ vnd hart wirt/ so ists genůg.

Weinber suppen zumachen.

xxxij. Nimb Weinberlin/ klaubs schön/ stoß in eim Möser/ das gantz kochig werden/ stoß ein rugkens bäths schnitel daran/ treibs mit Wein der süß sey/ darnach so gewürtz mit lindem gewürtz/ als Zymetrören/ nägelein/ muscat/ nimb ein wasser vnter den wein/ so du es durchtreibst/ so ist es nit so starck krancken leůten.

Weinber müßlein.

xxxiij. Nimb Weinber/ hack sie klein/ stoß in eim Möser/ nimb dárwt semel/ stoß auch darnach/ můsts gar lang stossen/ vnd so es gar lang gestossen ist/ so schlags durch/ seůds

ander/thů ehrlich zucker darein/gibs kalt/aber Krancken Leůten/soll mans warm geben. Vnder die Weinbersuppen/ můst auch wol zucker nemen.

Die Weinbeersuppen magst vber küchlein vnd anders geben.

xxxüij. Den Totten von Mandel/nimb ein halb pfundt Mandel/so er rein gestossen ist mit Rosenwasser/so nimb darnach ein vogelspeiß mit 5. Ayren/laß gar wol außtrücknen/nimb vil zucker darein/treibs auff einer schüssel durcheinander/nim̃ darnach auch ein linds schmaltz oder butter/ vnd mehr ein Rosenwasser/mach dann auch ein blat von einem Ay vnd semelmel/schlags darauff/vñ streichs auffeinander/krentzels vmb vnd vmb/nimb denn ein Ayrklar/das zerschlag wol mit einem zucker/bestreich den Totten oben vber/vñ laß fein gemach bachen/das er sich oben vber breůne/gibs warm/wilt du es aber kalt geben/so nimb nicht vil schmaltz/můst auch zwey ayr anschlagen an die vogelspeiß vnd gestossen Mandel/so ists bereyt.

Das ander Büch sagt/Wie man von Kütten/Obs/vnd von Weichseln kochen soll. Am ersten von Kütten Pasteten.

xxxv.

Mach es also/Schöl die Kütten schön/ hülß auß als man den öpffeln thůt/so mans füllen will/das nichts steinigs darinn sey/das nicht zu dünn sey/Auch nimb zucker/Zimmetrörn/stipp/Imber/Muscatstüp/thůs inn die geschölten Kütten/vnnd besteck am ersten die geschölten Kůeten mit nägē

nägelein/Zimmetrörn/legs fein in den Pasteten taig/mach ein hütel von taig darüber/setz in ein Ofen oder in ein Pasteten pfann/laß anderthalben stund bachen/so werden sie fein weich/vnd der zucker gibt ein süpplein.

Aber Pasteten von taig.

xxxvj. Mach also/nimb ein Weitzenmeel/schlags in einem Pasteten/zwey Ayr darein/etlich nemmen die dotter/seind gůt/das weiß das macht nur lene/vnd nimb ein Wasser darein/im schmaltz versotten/geuß auch in das meel saltz/vnd mach gar ein gůten festen taig/das er sich zu einem taig laß zusamen machen/vnd hart sey/nur nicht zerschrunden/so trucks mit der hand auff einander/wie ein flecken/aber inn der mitte laß jn ein kropff/dann so nimb ein starcken wölger/treib die vmb vnd vmb auß einander/in der dick als ein halben finger/dann so truck den düppel mit der gerechten hand/mit der faust auß einander/mit der lincken heb stets den außtribnen teyg auß einander/mach den boden nicht zu dünn/treib jn ehrlich vbersich/wirts gleich gestalt wie ein hütlin/das man auff den boden setzt/darein setz nur die kůten wie vil du einhin magst legen/vnnd mach vom Pasteten teyg fein ein deckel/vnd krentzels vmb vnd vmb/vnnd nimb ein Ayrdotter mit dem gelben/vnd mit wasser bestreich jhn vmb vnd vmb/alßdann so scheuß jn in ein Ofen/oder Pasteten pfañ/gibs kalt oder warm/vnd leg die deck vmb vnd vmb von den Pasteten/so seind die Kůten hüpsch weich/vnd wolgeschmach.

Von Pirn mach in aller maß wie obsteht.

xxxvij. Das dann so lang nicht bachen bedürffen/můst die Piren auch schelen/vnd mit gewürtz bestecke.

Es ist zu wissen/das eins die Pasteten/darein man die Kůten oder ander legen můß/nit leicht macht/daß es sehe am ersten/wie man es můß außtreiben. Es fügt nur ein star-

cke es menſch darzu / wann es müß ſtarck ſein / man mag auch wol für das waſſer vnd Schmaltz ein feißte ſuppen nemen / ſey Rindern oder Schäfin / denn die feißte gibt / das er bey einander bleibt / vnd iſt ſtarck.

Torten von Kütten vnd Birn.

xxxviij. Die müß man auch ſchön ſchölen / die Kütten zu viertheil ſchneiden / müſt auch ein teig nemen wie vor ſtehet / zun Paſteten / treib jhn auß einander / vnnd auſſen vmb vnd vmb beüg den teig vberſich / das ein reyff gewiñ / in der höhe zweyer finger / ſchaw das nicht nidergehe / darein leg die Kütten geſpalten / vnd wölgs auß eim teyg in der dick / wie ein dicken Affenmund / das iſt / oben vber thů güts gewürtz darzu / vñ vil zucker / magſt wol Ziweben darzu auch thůn / der teig zum Torten ſoll nicht ſo gar ſtarck ſein als zu Paſteten / aber mit dem zeüg mach jhn alſo. Dann mit den Birn mach es geſpalten / vñ vberbachs am erſten / vnd legs in die Torten / vñ zuckers wol / vnd mit lindem gewürtz / man müß heiß geben / oben vber ſchneid es fein gewecklet / die hüll darauff / darff nit lang bachen als die Kütten.

Torten von Weichſeln vnd Amärellen.

xxxix. Die nimb / thů den kern darvon / vnd zuckers rein wol ein / vnd thůs inn den Torten vom teig gemacht / ein decken oben darüber / gibs warm.

Schwartz Torten.

Nimb gůt Birn / eine oder zehen / vnd brate die / vnd ſeüd die in eim ſchwartzen gefotnen wein / darnach ſo reibs durch ein ſib / nim̃ die dotter von fünffzehen Ayren / vnd ein pfund Mandel geſtoſſen / vñ durch ein ſib triben / nimb ſoul milch als der dotter ſeind / nim̃ ein halb pfund küchel zucker / Muſcatnuſſen / vñ ein Muſcatblů / Zimetröm / Imber / nägeln / thůs alles durch einander / dann nimb ein pfann mit einem

ſchmaltz

ſchmaltz/ein Torrenteig/gibs jm hitz/zu zeyten weniger/vnd mehr/oben vnd vnden mit einer heiſſen Hafendeck.

Torten von öpffeln.

xl. Nimb öpffel/hacks gar klein/vnd truck den ſafft daruon/vnd thů gůts gewürtz vnd vil zucker darein/thůs auff ein außtriben teig/wie zu den vorigen Torten/ſchlags fein auff/wie man doch ein fladen macht/vnnd wölg ein dünns bletel oben vber/das zerſchneid geweckelet/hin vnd her/vnd bach jn ein weil/nit zu lang/gibs kalt/Zimmetröm ſtip ſoll man darein thůn.

Reindel von öpffeln.

xlj. Nimb gůt öpffel/ſchneid die in einen Hafen/geüß ein wenig ſüſſen wein darein/treibs durch ein ſyb/ſchlag Ayer darunder wie vil dich gůt gezimbt/thů ein zucker darein/thů ein ſchmaltz inn ein pfann/geuß die öpffel darein/thů kolen darunder/vnd darauff/biß auffgeht/gibs trucken oder gibs in ein ſüpplein.

Schwartzkoch von öpffeln vnd Birn zumachen.

xlij. Nimb ſüß öpffel/die ſchneid gar zu dünnen ſpältlein/vnd bachs in dem heiſſen ſchmaltz gantz braun/vnnd hacks gar klein/thůs in ein düpffel oder pfannen/geuß ſüſſen wein daran/vnd ehrlich zucker/ſeuds ein weil/ſtips mit lindem gewürtz/ſee Eniß in zucker bachen darauff/das magſt du von Birn auch alſo machen.

Gefült öpffel zumachen.

xliij. So nimb gůt öpffel/nicht zu groß/die nicht faſt ſaur ſeind/ſchöls/nit ſchneids/am erſten ein bletlein herab/höl den öpffel eines auß/doch daß ein raunſſt auſſen vmbher bleib/nim̃ ehrlich mandel/ſtoß/thůs in gehackt öpffel/darnach Weinberlein/Zim̃etröm/ſtüp/ein zucker/vnnd ſchlag ein friſch Ay daran/füll dieſelbig füll in öpffel/thů dz bletel

wider

wider darauff/mach kleine ſpießlin/die ſteck darein/dz das blat auff der füll bleib/nimb dann ein ſchmaltz in ein weyte pfann/laß heiß werden/thů ein hafendeck auch mit ein glůt darauff/ſo drent es ſich hůpſch/So es nun anhebt weich zu werden/vnd gleich primſen/ſo hebs herauß auff ein Schüſſel/wilt gern/ſo mach ein wenig ſüß ſüpplin daran/thů wol zucker darauff/gibs am letſten/iſt ein gůt eſſen.

Pirn magſt gleich alſo machen/ſihe das ſie nicht ſteinig werden.

xlüij. Item/man mag Oepffel vnd Pirn ab dinſten/das mans halt nit füle/ſonder im ſchmaltz breñt/wie oben ſteht.

Dinſt Pirn mach alſo.

xlv. Schel die Pirn/laß die ſtengel dran/bachs inn einem heiſſen ſchmaltz/das gantz braun werden/thůs in ein hafen/geuß ein ſüß Weinlein daran/thů ein wenig kümmich vnnd nägeln ſtüpp darzu/laß fein abſieden/thů ein zucker daran/ein geſotner moſt iſt faſt gůt darzu/es gewint ein dicks ſüpplin.

Oepffel geſcherb zumachen.

xlvj. Schneid öpffel/vnnd röſts im ſchmaltz/ſo es ehrlich geröſt iſt/ſo geuß ein ſüſſen Wein daran/nimb ein ſüpplin von Wildpret/oder fleiſch das nicht verſaltzen ſey/gilbs/ſtips/thů Weinberlin darein.

Ein eingehackts.

Wilt du ein eingehackts machen/ſo hack die öpffel/röſte vnd machs wie oben ſteht/von Zwifel macht mans auch alſo/man nimpt auch zu zeiten öpffel vnd zwifel vnder einander/das gibt man vber Wiltpret küchlein/oder vber wo du wilt/magſt du die geſcherb haben.

Bachen Kütten zumachen.

xlvij. Machs alſo/ſchneyd groß Kütten zu dünnen ſcheyben/

den/thů darauß die kern vñ stein/legs in ein warm schmaltz/ das nicht heiß sey/ laß auff einem glütlein stehen ein stund/ so werdens weich/dann so nimb ein dünnen teig mit Wein vnd Zucker gemacht/zeüchs dardurch/bachs im Schmaltz also/das der teig gelb bleib.

Oepffel zubachen.

xlviij. Man bechts auff vilerley weiß/etlich machē ein teig mit Bier gemacht/darinn bezogen / man nimbt ein Ay auch darzu/man macht jn auch den teig ab mit wein/vnd zeüchts im meel vmb/bachs im heissen schmaltz/sie werden faist.

Item wañ du machst Torten von dem schwartzen koch/ můst auch ein blätlin außtreiben/dz schwartz darauff thůn/ vnd bachs dariñ wie ein ander Torten/magst jhn mit Ciweben bestecken/oder rote Zirnussen/die werden gar gůt.

Ein fast güts můß/das schwartz ist.

xlix. Schneid gůt öpffel in ein Hafen / vnnd thů darzu ein theil der roten Weichseln oder Zweßgen/ auch ein gůt theyl die mollen von einer semel / vñ geuß ein wein daran / laß also durch einander wol sieden/biß es fein weich wirt/ so streichs durch ein siblin oder tůch / thů zucker darein / vñ güts linds gwürtz/laß absieden in einer pfannen/gibs kalt oder warm.

Das dritt Büch sagt/wie man von Ayrmilch/vnd gemüß kochen sol. Erstlich von Ayrtorten.

Von Ayr Torten zu machen.

L.

Weiß Torten zumachen / so nim̃ von fünffzehen Ayren das weiß / zerschlags mit einem wenigen Saltz / nimb so vil Milch als der klopfften Ayr ist / ein halbs pfund Mandel zerriben / oder zerstossen / treibs

durch ein sib / thů es darnach alles zusamen / nimb ein halb pfund zucker / thůs darein / vnd misch durch einander / thůs in ein pfannen / mit sampt einem schmaltz / ein kleines teyglin / vbers schmaltz / das subtil sey / hitz es von vnden vnnd oben / mit einer heissen hafendeck / die wol heiß ist.

Torten von Reiß.

lj. Seud den Reiß / vnd treib jn durch ein siblen / als vil als der Mandel / nimb so vil als des weissen von Ayren / vnd zuckers / wie oben stehet / so wirts weiß wie die weissen Torten.

Zumachen die obgeschribnen Torten.

So nim̃ so vil als oben steht / zuckers fein / wann sie gesotten ist / so nim̃ Ambrasien / Mädelsafft / die durchtriben seind durch ein sib / mit zucker gemischt / vnd zuckers fein mit Rosenwasser / vnd vberzeuch die Torten damit subtil / hitz wol / die eysen Hafendeck die thů vber die Torten / so macht es ein rinden wie Marcipan.

Gůt Torten / nimb ein zim̃liche von Berlen / ein zim̃liche von Corallen / ein zim̃liche von Ambra / vnd thůs in die vorgeschribnen Torten / so werden sie vbertreflich gůt.

Torten von grünem kraut.

lij. Nim̃ Ayr / Vogelspeiß / die laß wol außtrucknen / nimb gůte kreůtlein / Bertram / Maioran / ein wenig Bisem / das hack gar klein / truck das safft darauß / daß dz gehackt kraut gantz trucken sey / nimb dann die Vogelspeiß in ein Mörser / stoß wol / schlags wider an die Ayr / ein wenig süß Reinbel / ein wenig geriben semel / zucker / Weinber / thů das gehackt kraut darein / rürs alles vnder einander / vnd stips.

Gemüß Pasteten / Dottermüß.

liij. Nimb ein halb maß süssen wein / vnd vier schnitten von einer semel / subtil gebäwet / seüd es vnder den süssen wein / so

lang

lang biß einer vber die stuben gehet/rürs durch einander/laß ein wenig kalt werden/dann so nim vier vnd zweintzig Ayer dotter/rürs alles durch einander/ein wenig saffran darzu/zwo hand vol zucker der weiß sey/vnd ein frisch Schmaltz/als groß als ein Ayr dotter/setz auff ein glůt das nit anbrenn/rür es mit einem löffel/vnd wañ es dick gnůg ist/so geüß inn ein schüssel/laß kalt werden/vnd ein wenig weinberlein darein/rürs durch einander/machs ein/laß backen/man mag solchs gemüß warm auch in einer Schüssel geben.

Torten von Ayrgemüß.

lüij. Torten/nimb ein gůte obere abgeraumbte milch/thů aber souil Schmaltz oder Butter als ein Ay/setz vber ein fewer in einer pfann/vnd wann es anhebt zu sieden/so nimb vierzehen ayr dotter/vnnd ein löffel vol semel meel in die ayr gerürt/ein gantz geribne semel/vnd wañ die milch anhebt zu sieden/so setz auff ein glůt/rür die Ayr gemach darein/laß ein wenig sieden/biß es dick gnůg sey/nimb ein hand vol Zucker/vnd Weinber/machs in ein Pasteten/vnd auff ein Torten laß backen ein halbe stund.

Ayr küchlein.

lv. Nimb zwölff Ayr/vnd ein geribne semel/vnd ein semelmeel/vnd frisch zergangen schmaltz ein löffel vol/gesaltzen ein hand vol/schöns wasser/dz der teyg ein wenig dicker sey als ein straubenteig/vnd der ofen müß fast hinden heyß sein/vnnd schön außgewüscht/darnach geuß in die pfannen/da man die küchlein eingeußt/in dem ofen auff den blossen herd/laß ein viertel stund backen/wañ du es auß dem ofen nimst/so schneyds von einander/nach der breyt/vnd nimb ein frisch schmaltz oder Butter/vnd vmbgossen ein wenig/ein Zucker darauff vnd darein/also heiß auff den Tisch tragen.

Mehr ein Torten.

lvj. Nimb ein güte Milch/als auff ein halbe maß/ſchlag vier oder fünff Ayr darunder/ nim̃ Peterſil/auch das grün von vier oder fünff zwiffel häuptlein/die rür als vnder einander/klein geſtoſſen/nimbs in ein tůch/trucks auß/ dz broe oder die brů/in das můß/das es grün ſicht/vnnd nach dem zwiffel ſchmeckt/es můß ſo dick ſein als die ayrmůß/vñ wol zuckert/můß auch nit verſaltzen ſein noch zu ſüß/mach den teig wie die kraut Torten/laß jn halb erbachen/ſchneids auff wanns bachen iſt/rür ein wenig friſch ſchmaltz darunder/ vnd zucker darauff/alſo heiß auff den Tiſch geben.

Gebratne milch zumachen.

lvij. So nimb ayr/die ſchlag faſt durch einander/thů ſafran darein/thů es in ein Hafen/ſetz in ein ſiedens waſſer/in ein keſſel/das das Waſſer nit in den Hafen gehet/laß ſieden/ biß das geſtockt ſey/darnach ſo ſchütz auff ein weiß Tůch/ ſchwenck das waſſer daruon/denn ſeuds härt wie ein Käß/ vnd ſchneids wie ein Euter/ſtoß an ein ſpieß/brats auff ein roſt/thů gwürtz dran/vnd begeuß mit ſchmaltz/vnnd auff den Tiſch tragen.

Heydniſche Küchen zumachen.

lvij. Mach ein teig von Ayren/auff das härteſt ſo du kanſt haben/machs vnd wölg dünne bletter darauß als ein pfanzelten/bachs im ſchmaltz/dann nimb ein güten wein/halb ſouil Honig/durch einander/zeuch das Bachens dardurch wann du es wilt anrichten.

Torten von grünem kraut.

lviij. So nimb grüns kraut/Bertram/iſt gůt in allen Torten/dañ nimb auch ein wenig Bieſſen/Meyoran/vnd was dich gůt duncket/hacks gar klein/nimbs/röſts im ſchmaltz/ vnd reib ein linden käß darunter/der nit ſtarck ſey/vñ ſchlag Ayr dran/an das kraut/vñ ein käß/thů Weinberlin darein/ ſtüps/das iſt nur die füll/nim̃ dann ein Ay oder zwey darnach

nach du jn groß machen wilt/vnd zerschlags gar wol/nimb dañ die pfann/thů ein wenig schmaltz darein/ das die pfann alle vbernetzt sey mit dem schmaltz/ seich das Schmaltz glat auß/vnd geüß das geklopffet Ay in die pfann/ laß vmb vnd vmb lauffen/das die pfann mit dem klopfften Ay vberzogen sey/dañ geüß die vorgeschriben füll in die pfann/vnd setz auff ein rost/darunder schür ein zimlichs glütlein/thů ein Hafendeck darüber/mit einer glüt/so gehts fein auff/ darff nit zu lang bachen/es geht fein auß der pfann wann dus nur vnden mit anbrenst/gibs warm auff ein blat.

Ein Torten von Vogelspeiß.

lix. Mach ein Vogelspeiß/die laß gar trucken außseyhen/ nimbs dann/vnd stoß wol in eim Mörser/schlag fünff oder vier Ayr daran/thů ein linds zerlassens schmaltz darunder/ eins halbs Ays groß/ nimb Weinberlin/ ehrlich zucker darunder/vnd vberzeuch auch die pfann mit eim klopfften Ay/ wie vor steht/ vnnd Bachs gleich wie ein anders/gar kül/ ehůs denn auff ein blat/see Confect darauff/ magst wol mit Tibeben bestecken/gibs warm auff den Tisch.

Pasteten von Ayren.

lx. So mach ein hohen Pasteten teig/wie es vorn gesetzt/ vnd scheuß in ein Bachofen/laß nur so lang das er erhärtet/ vñ nit law sey/nim̃ deñ nur etwan auff ein Tisch sechs Ayr/ vnd zerschlags/geuß souil raum als der ayr/ nimb ein löffel vol gůts Semelmel/vil zucker vnd Weinberlin/ vñ geuß in die vberbachē Pasteten/scheuß wider in ofen/ so gehts hoch auff/wirt hipsch rogel darauff/ laß nit zu lang bachen/gibs warm/ist ein hüpsch essen/gibs auff ein blat/zucker drauff.

Ein Ayermüß zumachen.

lxj. So nim̃ das klar von zehen Ayren/zwiers oder viers rein ab/nim̃ ein süssen milchraum/laß den in einer schönen pfann

sieden/vnd geuß dz klar vndern raum/laß nit zu lang sieden/ so wirdts můsset/thů ehrlich zucker darein/ gibs also warm. So mans aber gestehn laßt/ auff einer zinen schüssel auffgegossen/so hast du ein gesultzte milch/ das gibt man zum letsten gern/auff den Hochzeyten oder sonst.

Schüsselmůß zumachen.

lxij. So nim̃ auff ein tisch fünff Ayr/zerschlags/ vnd nimb wol zwier souil gůten süssen milchraum/thů ein zucker drein/ saltz zumassen/vñ netz ein schüssel/mit eim zerlaßnẽ schmaltz geuß die kalten Ayr vnd raum darein/nimb in ein hafen ein wasser/ setz die schüssel verdeckt auff den hafen/so wirdt es fein vest/auff den seyten deß hafens/so es fein vest wirt/ wie ein sultz/so hat es sein genůg/vnd ist ein gůt linds essen.

Man macht das schüsselmůß auff den form̃/ also nim̃ Ayr vnd raum/breñ zumassen ein meel darein/ geuß in die schüssel/setz auff ein Tryfůß oder Rost/vñ thů ein Hafendeck mit einem zimlichen glůtlein darauff/ so becht es sich fein/ thů der schüssel nit zu heiß/so es rösch wirt/hat es sein gnůg.

Auffganges Reindel.

lxiij. Machs also/nimb acht Ayr/vnd vil mehr als der Ayr gůten raum/saltz ein zim̃lichs/thů ein löffel vol weitzẽ meel darein/vnd nimb ein pfannen/ die man offt zum Schmaltz braucht/die nit leicht ist/vnd hitz ein schmaltz darein/ nimb gar vil/vnd geuß Ayr vnd raum darein/setz auff ein rost/ vñ ein Hafendeck mit glůt darauff/laß also bachen/ so brendt es sich vnden vnnd oben an/so mans anrichten will/ so thů die hafendeck herab/das es sich von der pfañ scheelt/ das koch/ stürtz dann die pfañ vmb auff ein schüssel/so felt das Reindel herauß/thů zucker darauff/gibs also auff den Tisch.

Ein gehackts koch zumachen.

lxiiij. So mach ein teyg an mit Ayren/ welg jhn fast ab/

vnd

vnd hack den klein / můst stets mit einem wenigen meel zustreůben / weil du daran hackest / hack jn als klein wie ein Reiß körnlein / dasselb thů ein weyl auß einander / das vbertrucknet / kochs dann in einer siedenden Milch / gibs ob du wilt / seůds biß dick wirdt / gibs dar.

Häsumbs koch zumachen.

lxv. Nimb drey Ayr auff einen tisch / zerschlags / ein wenig milch darunder / darnach nimb ein meel nicht zůuil / vnd setz ein milch vber in einer pfann / das seůd / vnd geuß das teygel daran / rürs stets / das Häsm werd / seůds nit lang / stoßt sich sonst / thů ein Trigel oder zucker darauff / ob du gern wilt.

Ein Tröfetzt koch zumachen.

lxvj. Mach ein Teygel mit drey oder vier Ayren an / setz ein güte ringe milch in ein hafen / zerlaß ein knollen schmaltz inn die milch / so die milch seůd / so geuß den Teyg tröpffel in die milch / biß dicklee wirde / thů auch ein zucker darein / wilt du es süß haben / gibs daran.

Scherbelkoch mach also.

lxvij. Nim̃ Ayr / güte milch vñ meel / zwer durcheinander / thů ein schmaltz in ein pfann / geuß inn heiß schmaltz / heb es vber ein fewer / biß dick wirt / so setz dann auff ein glůt / thů ein Hafendeck mit einer glůt darauff / so seůdt es sich fein rogel / so das Schmaltz herauß seůdt / so hats sein genug / gewindt gut beimsen / gibs in einer pfannen.

Zottenmůß zumachen.

lxviij. So mach gar ein vesten Teig an / den treyb gar dünn auß einander mit einem wölger / vnnd schneyd jhn dann gar klein zetelt / wie ein kraut / vnnd stoß ein weil auß einander / das fein härtlet wirdt / vnnd kochs also in einer schüssel / gewölten milchraum / seuds also / vnd zuckers auch / man gibts für ein kraut / oder für ein můß.

Butter

Butter müß mach also.

lxix. Mach von zehen Ayren ein Vogelspeiß / thůs in ein seychte pfann / oder reiterlin / das fein trucken außgeseicht / nim̃ dann halb souil süssen güten butter / stoß / vñ thů vogelspeiß darzů / treibs durch ein seichtpfann / gewirmlet / auff die höch / zuckers gar wol / gibs auff die letst für ein gericht.

Ein durchtribne milch zumachen /

lxx. Mach ein güte linde Vogelspeiß / nimb ein güte milch die setz vber / vnnd nimb Ayr als vil du wilt / die Koch gar klein ab / so die Milch thůt als wöls wallen / so geuß die Ayr darein / rürs fein sittlich zusamen / laß außseyhen / vnd treibs durch ein Pfefferpfann fein außterffelt / nimb dann gar ein güte milch / die wol zuckert / geüß in das durchtriben Ayrschötel / gibs kalt für ein nachtessen.

Ein gesottens koch zumachen.

lxxi. Nimb vier oder fünff Ayer / zwers gar wol / nimb ein wenig milch darundter / vnnd ehrlich zucker / Weinberlein / schmaltz / ein vberglaseürten hafen / geüß die klopfften Ayer darein / verbinds mit einem reinen tüchlein / setz in ein siedens wasser / laß sieden / so wirdts fein als zu einem stöckel rogel / schaw offt darzů / richts am ersten so das Ay zerschlagen ist / schlags durch ein syb / kompt der vogel daruon / man heißt dz essen ein durchschleger / den Kindbetterin muß man für den milchraum ein Fleischsuppen oder Erbesbrů nemen.

Ein Ayr gemüß zumachen.

lxxij. Nimb Ayer als vil du wilt / zerschlags rein wol / nimb ein wenig Schmaltz in ein pfannen / geuß die klopfften Ayer darein / saltz am ersten / rürs auff eim glůtlin ab / reybs stäts mit eim löffel in der pfannen / das nit vberig dick wirdt / das gib in einer pfannen / ist sein aber vil / so richts auff ein schüssel an / vnd stüps.

Ein güts härtel zumachen.

lxxiij. So nim̃ auff ein tisch vier oder fünff ayr/zerschlags/ zwir souil oder nur gar ein güte Milch/ saltz/ schneyd dann gar dünne schnitlein/ gar auff das dünneſt vnnd klein in die Ayr vnd milch/nimb ein pfannen die nit leicht sey/ geüß darein/sez vnnd schür ein glütlin vnden vnnd oben/darauff ein hafendecken mit glüt/so bächt es sich fein/ hüt sein/ das es sich nit anbrenn/so es nun veſt iſt/ so stürz auff ein schüſſel/ so iſts ein feins Reindel/thü ein zucker darauff.

Ein anders.

lxxiij. Nimb Ayrmilch/semelschnitten/wie obsteht/ nim̃ ein wenig schmaltz in ein pfannen/geüß darein/ vnnd rürs zusamen wie ein gemüß/gibs auff einer Schüſſel/ müß nicht zu lang sieden/iſt ein güt lind müß.

Ein güts härtel mit Wein.

lxxiiij. Nimb auff ein Tisch sechs oder acht ayer/ vnnd ein maß süſſen wein/vnnd klopffs durch einander/ Saltz/ brockehtlich bäwt schnitten darein/vnd geuß in ein pfann/ darinn ein wenig schmaltz iſt/sez auff ein glüt/ so wirdts fein dick/ muſt darnach wol sieden/ das mag ein Kindbetterin/ oder Aderlesſer essen.

Schnee milch.

lxxv. Nimb ein süſſen raum in ein hafen/ schlag jn mit einem spitztel/das feimbt/ heb denselbigen faim herauß auff ein durchschlag/oder saubers Reindel/ so du nun vil faimb haſt/nimb drey oder vier bäut semelschniten/ geuß dz reümle darauff/see Weinber darauff/ vñ schüt dañ den faim darauff/das er hoch hauffig sey/ es zergeht nit/ wann es acht tag steht/gibs also dar/ wann man mit dem löffel auff den faim greiffe/hebt eins nichts/iſt für abentheür ein essen/aber auff die schnitten iſt es güt/müſt die milch wol zuckern.

Docken milch zumachen.

lxxvj. So nimb ein güte milch/die new gemolcken sey/vnd setz das warm steht/vnd baiß mit einer baiß da man käß mit baißt/als groß zu eim viertel Milch als ein bon/oder darnach die baiß güt ist/So es nun gestehet/so müß mans schön herauß heben mit eim seimlöffel auff ein decken/die da mit stro gemacht/stürtz die decken fein zusamen/vnd schwers/so sitzt das wasser fein daruon/vnd stürtz auff ein blat/nimbs an orten mit einem messer ab/das sein eben vñ viereckет auff dem blat lig/wie ein Lezelten/see zucker darauff.

Gesultzte milch.

lxxvij. Nimb ein süssen milchraum/wöl jn in einer pfann/geuß jn dann in einen schönen hafen/vnd nimb das klar von zehen Ayren/das zerschlag rein wol/vñ geüß in die siedende milch/vnd rürs gar stäts/müß nit lang sieden/weñs müßlet wirt/so rür ein zucker darein/saltz ein wenig/richts zusam̃ē auff ein Zinschüssel/so gestehets/von den dottern mach ein Ayrschotten/den thů in ein form̃/so er außsücht/thů jhn in die mitte/geuß erst die Sultz darüber.

Item man macht ein Ayrschotten/thů jn in ein form eins Visch/steht gar wol/magst jn mit mandel bestecken/vnnd güte süsse Milch geuß daran/ist ein gut essen auff die nacht am letsten.

Taufftе milch.

lxxviij. Nimb Ayr als vil du wilt/zweymal soull raum/rürs in ein häfelein durch einander/verbinde den hafen/setz in ein siedent wasser/so es zusamen seüdt/magst du mit eim löffel außher hebē auff ein schüssel/gibs warm/thů zucker drauff.

Geschnitten flecken von ayren.

lxxix. Nimb Ayr als vil du wilt/zerschlags rein vñ wol als wann man ein pfanzelten wil machen/nimb dann ein weyte

pfann/

pfann/das Schmaltz/das heiß wirt/geuß dann die kochten Ayr darein/das die vberzogen sey/laß also erhärten/so schelet es sich fein von der pfannen/magst wol vmbkeren/ so du der blatten etlich hast/so schneids klein/thůs in ein hafen/vnnd hack ein zwiffel gar klein/rőst jn fein im Schmaltz/geuß ein essig ins pfändlein an zwiffel/laß lang in essig sieden/thůs dann an die geschnitten Ayr/vnd geuß ein Erbesbrů für ein fleischbrů daran gilbs/stips/so du es daran geust/so brenn ein meel ins stüplein/so wirts dick/laß ein gůte weil sieden/ gibs also für ein richt/an einem Freytag oder Sambstag/so sehens gerad als werens fleck.

Ein gůten Torten von Ayren.

lxxx. So nimb auff ein Tisch acht Ayr/zerschlags gar wol/ nimb dann ein süssen raum/vil mehr als der Ayr/den laß sieden/vñ geuß jn vnder die Ayr/vñ brenn ein meel im schmaltz ab/ohn gefehr ein gůten löffel vol/geuß die Ayr vñ raum in die pfañ/dariñ du das meel brenst/rürs wol durch einander oder zwiers/vñ saltz/nimb ein zucker darein/nimb dann ein pfañ/dariñ ein wenig Schmaltz ist/hitz das die pfañ vberal schmaltzig ist/seychs schmaltz ausser/vnd vberstüp die heiß schmaltzig pfann mit grieß/vnd geuß dañ die Ayr vñ milch wie vor stehet darein/setz empor vber ein glůt/vnd mach ein Hafendeck heiß/vnd thů ein heisse aschen darauff/vnnd ein glůt/vnd laß also sitlich backen/so wirt es vnden vnnd oben braun/vñ gehet schon auß der pfañ/strew ein zucker drauff.

Ein gůt ayr gemüß oder Torten.

lxxxi. So nimb ein grieß oder meel/vñ geuß durch einander/brenns im schmaltz wol ein/nim̃ ein grieß/nim̃ dañ acht Ayr auff ein Tisch/zerschlags rein wol/vnnd nimb ein süssen milchraum darunder/vñ geuß an den einbrenten grieß oder meel/seuds das ein dick müß wirt/nim̃ dañ Weinberlein da-

rein ob du wilt/nimb dann ein andere pfannen / darinnen ein schmaltz gehitzt sey/darein geüß das vorgeschriben koch / setz auff ein zimlichs glůtlin/vnnd hitz ein Hafendeck / thůs auff die pfannen/vnd leg auch ein glůtlin auff die Hafendeck / so breünt es sich vnden vnd oben / laß also langsam bachen. So du es anrichtest/so stürtz die pfannen vmb / so felts fein gantz herauß/zuckers / gibs dar / můß dick sein / breytelt/so wirdts gleich wie ein dicks Schmaltzkoch. Durch Meyster Hans Schatzmeyster diener.

Das vierdt Bůch/sagt von allerley Fischen wie man sie kochen soll. Erstlich von einem bratnen Kapponen/wie der in der Fasten zumachen sey.

Von Fischen.

Lxxxij.

WEr in der Fasten machen will ein bratnen Kapponen / der laß ein hültzen Model graben / darinn zwey theyl gegen einander ist/als ein Kappon formiert/ so mā ein teig darein gegen einander truckt / so nim̄ Visch thů die gredt vñ die schůpen daruon / hack das bret vnder einander klein/vnd gwürtz es gar wol / dann schlags in den model/dariñ seüds/biß es bey einander bleibt/ darnach brats/spicks mit Höchten brät.

Ein Rächbraten zumachen in der Fasten.

lxxxiij. Der nem̄ groß Visch/welcherley des sey/thů die gred vñ schůpen daruon/hack das brät gar klein / reib ein semel-

brot

brot darunder/vnnd gewürtz gar wol/mach zusamen mit nassen messern/auff einer anricht/in den form̃ als ein Rächbraten/legs in ein pfañ/vñ erwöls/stecks an ein spieß/spicks mit grünen kreütlein vnnd Höchten brät/so wirdts gleich wie ein Rächbraten.

Ein weisse Sultz von Vischen zumachen.

lxxx. Von erst nim̃ ein Visch ein Höchten/oder was für ein Visch ist/seüd jn ab mit wein vñ wasser/saltz jn mit massen/nim̃ Mandelkern/die reib in eim scherben gar wol/darnach schlag jn mit gütem lautern wein durch/dann leg die Visch inn ein pfannen/zeüch jn die haut von erst ab/mach die suppen nit zu dick/dz sie fein weiß sey/thů ein wenig Imber stüp darunder/vnd zuckers/laß einsieden biß gar werden gesotten/seych die brů ab/biß ein wenig vberschlegt/leg die stuck auff die schüssel/geüß die brů daran/schöpff das vberig herab/wilt du Gold darauff haben/oder von Büchstaben/das magst du auch darauff machen.

Pasteten von Vischen.

lxxxv. Vorhen Pasteten die mach also/saltz baß als die andern Pasteten/mit dem Wildbret/nimb so vil Jngber/als pfeffer/ein wenig Weinber/laß ein stund bachen/Brechsen Pasteten mach auch also/oder die Bratfisch/oder die Karpffen/die gantz seind.

Von schwartzen Karpffen.

lxxxvj. Die Pasteten/so schneid jn zu stucken/mach ein stuck nach dem andern/eingewürtzt/vnd gesaltzen/vnd eingelegt mit demselbigē gewürtz/als die andern Visch vorgeschribē/darzu ein wenig allerley gewürtz/ein wenig zucker/weinberlen/Lemonien/ein wenig Vischschmaltz/auch den schweiß von den Karpffen/ein wenig mit wein vnd essig abgerürt/als mit einander eingossen/zudeckt/laß bachen zwo stund/

Alle Pasteten mach auch also/etlich nemen für den essig süssen wein/vnd für Lemoni ein zwiffel/auch Weinberlein/laß gleich so lang bachen als die ander.

Ein Pasteten von gebachnen Höchten.

lxxxvij. Nimb gestossen Mandel/vnd gestossen reiß wañ du die Höcht bechst/so thů die gred all daruon/vnd den geschelten mandel stoß besonder/auch den teig/darnach lößbz brät/vnd stoß alles durch einander/misch mit einem gůten pfenwert milch/machs nit zu dünn/das es dannoch ein gemüß sey/thů ein lot zucker daran/gilbs/saltz zumassen/mach ein teig wie zu einer Pasteten/thů das vorgeschriben inn die Pasteten/thůs in ein ofen/laß bachen/das nit verbrinn.

Wie man ein Höchten füllen sol.

lxxxviij. Wilt du ein Höchten füllen/so zeuch jhm die haut ab biß auff den schwantz/zerreiß die haut nit/vnd zerschlag die haut nit/vnnd schlag die haut in ein naß thůch/darnach löß das brät mit einem messer vom grad/hack bz brät klein/nimb darzu ein rochs ay/zwiers vnd schlags/vnd Saltz das brät wider an dem gred/zeůch dañ den balg seůberlich darvber/biß an das haupt/darnach leg jn in ein wol gewürtzte brů/mit wein vnd essig/seůds biß sein gnůg hat.

Von heiß gesotten Vischen.

lxxxix. Der die Visch wol vnd gůt will sieden/laß die visch nit lang abgschlagen stehen/setz in ein wasser in einer pfann oder kessel vber/vnd geuß gůten essig vber die Visch/Saltz das můst am kosten haben/so das Wasser seůd/so schůtt die visch mit dē essig in die pfañen/laß frisch sieden/darnach die visch seind/darnach dörffens siedens/so der seim weiß ist/vñ sich der grad vom brät laßt schölen/so haben sie sein gnůg. ꝛc. Die Höchelen bedürffen mehr Saltzens vnd siedens/als die Asch vnd Forhen.

xcj. Es iſt auch zu wiſſen/ob ein Viſch / es wer was Viſch es were/Mürelen/ſo nimb ein lebendigen kalck/wirffs in ein pfann/ſo es am beſten ſeudt.

xcij. Item/der die Karpffen gůt will ſieden / der gieß den eſſig nit frů darein/vnd laß ſieden darein/ſonder gleich/wañ du ſie ein wilt legen/ſo feuch den eſſig bald ab den Viſchen in die pfann / ſo behaltens die ſchůpen / die hauptſtuck leg am erſten darein/vnd laß ſieden/darnach leg dann die dickeſten ſtücklein/vñ laß ſieden biß der ſaim rot wirt/ſeichs ab / kehr die pfañ vmb auff ein ſchöns rupffens tůch / ſo werdens trucken/laß das heiß auff den Tiſch kommen.

xciij. Die Aſchen bedörffen fleiſſig ſiedens / ſie werden gern weich/ſo iſt gůt das man wein / ſüß waſſer in die pfañ nem̃/ oder doch halb wein vnd halb waſſer/es thůts wol ein ſchlechter wein an die Viſch/geüß gůten eſſig daran/vnd ſaltz/ſo werdens hüpſch hart / leg auch die kurtzen ſtuck am erſten ein/nur ein gůts röſch feür darunder.

Die Kappen.

xciiij. Nimb die Kappen/geuß den Eſſig darüber/ das ſie ſich gantz abſchlagen im eſſig/Saltz/ſchüts alſo in das ſiedent waſſer/ſo ſie ſich bey den köpffen auffhůnd / oder der rugken hart wirt/ſo hond ſie genůg.

Pfrillen.

xcv. Die Pfrillen můß man zumaſſen ſaltzen/vnd auch den Eſſig bey zeit daran gieſſen/man darffs nit lang ſieden / etlich eſſens gern alſo/wañ die Pfrillen geſotten ſeind/ſo richts auff ein zynen Schüſſel oder blatten an/nim̃ ein wenig eſſig laß jn wallen/geüß vber die geſotten Pfrillen / vñ thů Jngwer ſtip darauff/vnd brẽn ein Schmaltz darauff.

xcvj. Es iſt zuwiſſen/wer die Viſch wol ſieden wil / ſo du es gar an die ſtat geſotten haſt/vnnd das abgeſigen ſeind / ſihe

das

das du ein güten trunck Eſſig laſſeſt wallen / geüß an die geſotten Viſch / laß darinn ein ſudt thün / ſeychs fluchs ab / ſo werdens härt.

Pfrillen in butter.

xcviij. Nimb die Pfrillen / vnd ſaltz nit zůuil / vnd ein mäſſel wein zu einem mäſſel Pfrillen / in ein pfannen / vnd thů Butter in den wein / als groß als ein Hennen Ay / vnd laß ſieden / vnd ſchüt die Pfrillen hinnein / nit zu lang / vnd gibs.

Grundel.

xcviij. Seuds wol / geuß auch den Eſſig daran / das ſie ſich abſchlahen / ſo werdens fein blaw.

Rutten / iſt ein Viſch.

xcix. Den mäß man in einer pfannen / in ein kalt waſſer legen / vnd nit faſt ſaltzen / vnd gar wol ſieden / ſo er ſein genůg hat / ſo trůckne jn mit einem eſſig ab / oder wein iſt beſſer / ſo werdens nicht zech / man mags heiß geſotten geben / oder in eim gelben ſüplein.

Hüchen.

c. Löß den grad / den gib in einem gelben oder ſchwartzen ſüpplein / wie du hernach wirſt hören / die Hüchen dürffen faſt wol ſiedens / bedürffend auch ſaltzens.

Salmling / Schlein.

ci. Seud man die Forhen / die Schlein die můß man in ein heiß waſſer legen / ehe mans aufftůt / vnd auß dem Waſſer nemen / vnd ein Rupffen tůch genomen / alſo wol abzogen / dann ſo gehet ein ſchätlicher ſchleim herab / ſolche Schlein dürffen als wol ſiedens / als ein Kälberin fleiſch / iſt ein ſchlecheer Viſch zubereyten.

cij. Praſſen ſeůdt man wie die Karpffen.

Schwartze

Schwartze ſüplin an die Karpffen zumachen.

ciij. Ein ſchwartz ſüpplin an die viſch Karpffen zumachen/ fahe den thron/ dz iſt den ſchweiß vom viſch Karpffen/ hüe chen/ dann ſo nimb ein rucken s brot ſchnitlein/ bäe es/ das ſchwartz wirt/ zerbrocke/ vnd geuß ein Wein daran/ laß ſie den das weich wirdt/ vnd treibs durch wie ein pfeffer/ vnnd machs mit wein ab/ thů was darein dz ſüß wirt/ nägelſtüp/ von dem durchtribnen ſchnittel wirts fein dick/ ſonſt nimbt man ein geribnen lezelen/ zwir backen/ aber mit dem ſchnittel iſt zimlicher vnd geſunder. Solliche ſüpplein laß ehrlich ſieden/ vnd ſeud den viſch im ſaltz/ wie man dann den Viſch ſoll ſieden/ So er geſotten iſt/ ſo klaub die ſtuck fein auff ein weyte ſchüſſel/ geüß das ſüpplein vberal auff die ſtuck/ vnd ſtips mit Jngber oder Zimetrörn. Den thron oder ſchweiß vom Viſch/ ſo du jn fahe ſt/ den můß man vorhin in ein wein fahen/ das gibt dem ſüpplein die ſchwertz/ So man aber den thron nit hat/ ſo macht mans ſchwartz wie obenſteht/ bäet rugken ſchnittel.

Schwartz vnd gelben ſüpplein an die Viſch zumachen.

ciij. Man ſeüdt die Viſch am erſten fein ab/ im Saltz/ dar nach ſo ſeüchs ab/ vnd ſeuds an das ſüpplin/ nimb ein gůten wein/ gilb jn wol mit ſaffran/ gewürtz es ab/ darnach mans ſcharpff will haben/ nim nit nägelin es machts nur ſchwartz aber leg darzu Muſcatblů/ Zimetrörn/ Jngber/ muſcat/ ein wenig pfefferſtip/ ſeüds alſo alles vnder einander/ vnd wañ die Viſch abgeſigen haſt/ ſo geuß das ſüpplin daran/ vñ laß ein wahl in dem ſüpplin thůn/ ſo fahen die Viſch dz gewürtz an ſich/ magſt mit der ſchwartzen ſuppen auch alſo thůn/ aber die ſuppen wirdt ſcherpffer vom Saltz/ als wañ du den Viſch nit ſieden laſt im Süpplein.

Den grad von einem Hüchen/ oder sonst ein grossen Visch einzumachen.

cv. So nimb ein güten wein/halb süß/haſt du nicht süssen wein/so nimb zucker/gilbs gar wol/hack etlich zwiffel/vnd ein oder zwen geschöle öpffel auch gar klein/ wirffs inn das gelbe süpplin/laß also lang sieden/ thů Muscatblů darein/ güts gewürtz/ so der Visch schier an die ſtat gesotten ist/ so laß jn auch ein sud im süplin thůn.

Auff ein andere form Visch einzumachen/ wie die Köch pflegen zuthůn.

cvj. Es sey ein Grad/ Asch oder Forhen/so nimb die stuck des visch/saltz hüpschlich ein/ Jst der visch groß/so můst jhn deſto lenger im Saltz lassen ligen/darnach nim̃ ein stuck eins nach dem andern/streiff mit dem finger dz maiſte Saltz darvon/legs in ein kessel oder pfannen/nimb dann güten süssen wein gleich vngesotten an die visch/gewürtzt/gegilbt/mit sampt gehacktem zwiffel/laß alles mit einander sieden/ Jst der visch ein Hůchen/so darff er lang siedens. Die gelbē süplin vber die visch magſt wol mit Lemoni kochen/seind faſt zim̃lich zu essen/die Lemoni zerſchneid/vñ in die suppen ſieden/Wann du die Visch in die Suppen anrichſt/ so leg die schnitten von Lemoni vberal Jngber/auff die stuck visch. Man mag die visch in schwartzen süpplin auch also kochen/ das mans am erſten saltz/visch vñ brů alles mit einander gesotten/aber mehr darff der Grad/gwürtz/wein vnd zucker.

Visch oder Pfrillen in Butter zukochen.

cvij. Seinds Forhen/saltz auch ein/laß ein kleins im Saltz ligen/darnach streiff auch das Saltz daruon/nimb wein vñ ein süssen butter/als ein Hünen ay/in ein wein gilbs/gwürtz geüß an die Visch/vnd laß die visch darbey sieden/biß sie genůg

nůg haben/ſo richts an mit der Suppen/das Petroſilkraut iſt gar geſchmach/ſo mans daran ſeudt.

Pfrillen im Butter.

cviij. Seüdt man auch in wein/mit einem Butter gegilbt/gewürtzt/vnd die Pfrillen ſprentzt am erſten ein mit Saltz nit zůuil/vnd ſchůt in den geſotten wein/laß nit zu lang ſieden.

Polliſche ſüpplin.

cix. Item Viſch in einem Polliſchen ſüplin zumachen/ſo nim̃ Peterſilwurtzen ein gůten teil/laß gantz weich ſieden in eim wein/So ſie gantz weich ſind/ſo treibs durch ein ſib die geſotten Peterſilwurtzen ſampt dem wein/mehts mit einem ſüſſen wein/gilbs/ſtipps/laß wider ſieden. So du nun den viſch an die ſtat geſotten haſt/ſo geuß die vorgemelt ſuppen an den geſotten viſch/laß jn an die ſtat gar ſieden in der ſuppen/werden gar vaſt wol geſchmach/hat man nit Peterſilwurtzen/iſt zwiffel gůt/ſchöl die zwiffel haupt/nimbs gantz nit zerſchnitten in ein häfelein/geuß ein wein dran/laß kochē weich ſieden/treibs durch wie den Peterſil.

Geſaltzte Viſch zumachen.

cx. So nimb den Viſch/es ſey Höcht/Äſch oder Karpffen/die Schůpen haben/ſchůp ſie/vñ ſeuds im Saltz wie andere heiß geſotten Viſch/laß alſo ſieden/doch nit gar an der ſtat/Alſo/ſeůchs dann ab wiltu gern/ſo klaub die Viſch auß der geſaltzten pfann in ein andere/oder weſch auß/ vnd geuß die hernach geſchriben Sultz darein/vnd laß in der Sultzen an der ſtat ſieden/aber dem Viſch můß man deſto baß Saltz geben/wann die Suppen zeuchts an ſich.

Die Sultz mach alſo.

cxj. Nimb gůten ſüeſſen Wein/ob du jn haben magſt/Rein-

fal iſt ſehr gůt/ein halbe maß/wer dañ geſotten moſt kan haben/iſt vbertreffenlich gůt/nimb auff ein tiſch wol drey maß vnd gilbs wol/So du es für gůt leůt machſt/ můß man den ſaffran nit ſparen. Nim Hauſenblatern/auff ein tiſch ſchier ein quintlin/ſo es kalt iſt am Wetter oder Winterzeyten/ſo geſtehn die ſultzen gern/man bedarff nit vil Hauſenblatern/ Aber im Somer muſt auff ein Tiſch wol ein halb lot haben/ vorauß die geſultzte viſch die nit ſchůpen haben/die dürffen auch vil mehr Hauſenblatern/So nimb dann ein wein/mit ſampt den Hauſenblatern/vnnd ſeůds faſt wol/das gwürtz nim nit von ſtundan drein/erſt ſo du es an wilt richten. Jngberſtůp iſt nit gut/machts trůb/ſonder zu kleinen bröcklein geſchniten die Jngber/vñ alſo geſotten/Muſcatſtip/Muſcatblů/auch geſchniten/vnd Zimmetröm/die ſee auff die ſtuck/vnd ſo du ſie anrichſt/nimb ein pfefferſtip auch in die Sultz/gib jm die ſcherpff/ob du wilt. So nun der Viſch geſotten in der ſultzen genůg hat/ſo ſeyhe die ſultz herab/vnnd klaub die ſtuck viſch fein auff ein weyte ſchüſſel/vnnd geuß die ſultz darüber/thů ehrlich Mandelkern darein/vnnd ſee Weinberlin darauff/wans geſtanden iſt/ſie fallen ſonſt gen boden/ſetz an ein küle ſtat/ſo gestehts hůpſch.

Es iſt zuwiſſen/wer die Sultz lauter vnd ſchön machen will/ſo verſeud ein Prackel allein in der Sultz/die Sultz můß man gar gemach verſieden/ſitlich/ſo du den Viſch darinn ſeudſt.

Auff ein andere art vnd form.

crů. Die Sultz viſch wie es die Köch brauchen/ſo nimb den Viſch (ſo es ein geſchůpter Viſch iſt) ſchůp jn/mach jhn zu ſtucken/ſaltz jn ein/laß jn ein weil im ſaltz ligen/wäſch dann die ſtuck wider auß/ſo kompt der ſchleim vñ das vberig ſaltz darvon/geuß gůten ſüſſen wein/wie vornen ſtehet/daran/

wol

wol mit saffran gegilbt/du magst jn in eim hafen wol siedē/ oder in einer pfann bey einem kolfeur/ nur gar gemächlich/ so seud sich das feist vnd der feim fein hindan/ zusamen/ das schöpff dann stets mit eim kochlöffel ab/ So es ehrlich verfeimbt hat/so thů dann das Gwürtz darein. Die Karpffen bedürffen keiner Hausenblatern nit/wañ mans in der sültzen seudt/ aber zu den andern Vischen muß man dannocht ein Hausenblatern nemen. Es ist auch gůt das man weiß Erbes seüdt/seind geschmach/biß die suppen fein süß wirt/ Solche suppen möchtest du auch wol vnder die sultz nemen/ nur nit zuuil/das nit wässerig werd/ auch die schüppen vom visch/ bind sie in ein schöns saubers tüchlin/laß also in der sultz siedē/ die mag auch gestehen. So du die Sultzfisch anrichst/wann du es für gůt Leut machst/so nim̄ dann die Visch stuck/ legs fein auff ein zinliechte Schüssel/beset die stuck mit grob zimetrörn stip/vnd Muscatblů/die hack klein/ vnnd geuß die sultz darauff oder darüber/thů ehrlich Mandelkern darein/ setz das kůl hab/so gestehts gern/Solche sultz mag man vergulden/die Visch stuck.

Visch im Kaschanat.

cxiij. Die ißt man kalt/so du Visch hast/als Hüchen/Barm̄/ Asch/Höcht/Salmling/ oder was für ein Visch es ist/ so nimb die gesotten Visch/legs auff ein Schüssel/ oder zynen blat/so die kalt werden/so geuß ein essig auff die stuck vberal vmbher/vnd schneid ein zwiffel gar klein/ besee die stuck damit/auch nim̄ Peterssilkraut/vnd andere gůte kreůter/thůs auch auff die Visch/so werdens hüpsch hart/ seind fast gůt zu essen. Wann zu zeyten Visch vberbleyben/ den mag man also thůn/oder so visch verhanden weren/die man nit behalten möcht/die seud man schön ab/vnd legs in ein glasurten hafen/als offt ein leg visch/als offt darnach ein leg gestrewt außgeschnitten zwiffel/vnnd klein geschniteen grüns kraut/

kanſt du es haben/vnd geuß den eſſig darauff/Solch Viſch die laſſen ſich acht oder zehen tag behalten/werden hüpſch hart vnd luſtig zu eſſen/magſt jmmerzu daruon nemen/die vberigen in Kaſchanat behalten.

Kalt Höchten macht man alſo.

cxüij. Thů den Höcht am rugken auff/Saltz jn ein/das er ein weil im ſaltz lig/leg jn darnach auff ein roſt/eingemacht mach kol darunder/nur nicht zu heiß/begeuß jhn mit einem Schmaltz/das er fein liecht braun ſey/das er ſich nit beſeng/darnach ſeyhe das Schmaltz von dem Viſch/vnd nimb ein ſauren Wein/wie man vber dem Tiſch trincket/vnnd als vil Wein/ſouil eſſigs darzu/geüß es an die Viſch zum Höchten der ein pfund hat/bey einem mäſſel/des Süppline můß nit vil daran ſein/vnd nimb ein löffel vol Jngberſtüp/Nägelſtüp/muſcat/ob man gern will/laß alſo an dem Viſch wol einſieden/das der Wein wol daran geſotten ſey/ſo werden ſie gar gůt/kein Pfefferſtüp nimb nit.

Die Höchten mit dem Speck.

cxv. Machs alſo/Seůd den Höcht an die ſtat/vnd nimb klein gewürflet Speck/laß jn kůt auß in einer pfannen/auff einem glůtlein/vnd nim̃ Wein vnd eſſig vnder einander/den außgelaßnen Speck ſeyhe auch daran/thů Jngberſtip darein/laß wol ſieden/vnnd ſo du den Viſch anrichteſt/ſo mach den Speck heiß/vnd brenn jhn mit ſampt den bröcklen auff den Höchten/ſo iſt er bereyt.

Knödel auch Würſt von Viſchen.

cxvj. Nimb ein brät eins Viſch/hacks gar klein/nimb dar̃ ein friſch ay oder zwey/darnach das brät iſt/ſchlags darein/rürs ab/nit zu dünn/thů Weinberlin darein/vnd zwirles ab mit gůtem linden gwürtz/Vnd ſo du ein groſſen Viſch auffthůſt/als Höcht/oder ſonſt ein groſſen viſch/ſo wäſch dann den ſchön auß/vñ thů des gehackten brätes drein/verſchopens nit/

nit/es thůts gar ein wenig bräts in ein Wurſt / bindts ſchön an beyden orten/das der darm̃ nit zerriſſen ſey/nimb dañ ein lauter Erbesbrů / leg die wurſt darein / laß wol vberſieden/ die knödel von diſem brät leg auch zu der wurſt / oder beſonder/ſo ſie ein weil geſotten haben in der Erbesbrů/alſo mach darein ein gelbs ſüplin/wie mans an die viſch macht/vñ laß die Würſt vnd die Knödlen gar düñ abſieden/wie die viſch/ es ſey der grad oder ſonſt ein viſch/in Suppen kocht/ſo nim̃ dann vnd ſchneid die Würſt zuſcheiben / vñ legs zu den eingemachten viſchen/deßgleichen auch die Knödel/legs auch gantz darzu/iſt ein höflich eſſen.

Item/die Köch ſahen den ſchweiß vom Viſch/vñ hacken ein brät klein/ein Ay damit / hack auch die Leber vnder das brät/gewürtz faſt wol/vnd ſaltz ab/vnd ſchops in darm̃/vñ legs gleich an die ſtat/mit dem viſch in die Suppen/dz alles mit einander ſied/darnach zu ſcheiben geſchniten / vñ auſſen vmbher gelegt/es ſey im ſüplin oder in der ſültzen / In Sultzen mag mans auch vergulden/legs ehrlich an den raunfft in der Schüſſel/ſo ſicht man das die Suppen darüber geht.

Auff ein andere weiß Würſt zumachen.

exvij. So hack das brät klein/nim̃ ein mollen von einer Semel/hacks auch darunder/aber nit halb ſo vil als des bräts. So es ſchier gehackt iſt / ſo nimb ſchön erklaubt Weinber/ hack ſie auch darunder/gewürtz ab mit Zim̃etrörn / Muſcatnuß / Muſcatblů / ſaltz zumaſſen/ nim̃ dañ kleine ſpißlin/etwan ein daum elen lang / vnnd netz die händ in ein schöns laws waſſer/vñ machs an ein ſpißle/in maſſen wie ein wurſt nit zu lang/wann es bleibt nit/legs mit beyden orten zu einer zim̃lichen würm am ſpißlein/gegen einer glůt/drewe es jm̃er vmb/ſo es nun hart wirt/ſo legs mit dem ſpißlein auff ein bretlin/greiff mit der einen hand darauff/mit der andern zeůchs ſpißlein an dich/ſo bleibt das würſtlein ligen / beuge

das

das einer wurſt gleich ſech / vnnd vberſeuds mit Erbesbrü/ wie vorſtehet/ darnach legs ins Süplein / ſetz an die ſtat zu ſtürtze/ legs zu andern eingemachten viſchen/ in ein ſchwartz dicks Süplein/ du magſt auch gebē wie ein pfeffer gewürtz.

Item ein geſpickten braten von Viſchen mach alſo.

cxviij. Nimb vnd ſchüp ein Viſch / vnnd ſchneyd das brät herab/ ſo meinſt du magſts alſo roch / nim dann vnd ſchneid den grad da das ander anhangt / löß das brät gar daruon/ nimb dann die zwey brät/ vnnd hacks durch einander/ nimb Saffran vnd ſtup/ vnd ein wenig eingeribnen Semel darunder/ vñ zwey Ayr/ zu einer Schüſſel/ das veſt vnd ſtarck ſey/ Nimb das gebrät/ vnd mach darauß ein Braten / das er dir gefall/ vnd laß den Braten ab einem brätlin fallen in ein ſiedens waſſer/ oder zumal in ein Erbesbrü/ das raum hab inn der pfannen/ So er wol geſeüdt/ ſo ſtoß jhn an ein Spieß/ vñ beſtreich jhn mit roten ayrdotter an dem Spieß gegen dem fewr/ vnd nimb ein weiß harts Ay/ ſchneyd es nach der leng/ als die Specklin/ vnd ſpick den Braten.

Item der ein gefülten Viſch machen will.

cxix. Der nem ein Viſch dem die haut abgezogen iſt/ wol eines zwercken fingers lang/ von dem Schwantz/ das nichts darauß kom/ vñ ſchöl das brät ſchön/ ledigs von dem grad/ laß wol ſieden/ hack die lebern/ vnnd brats mit gwürtz vnnd Weinberlein/ nimb des brāts ye ein wenig/ ſchlags vnd den grad/ zeüch dann die haut darüber / wann der grad gefült/ mach dann kleine zwecken/ legs auff ein roſt / vnd den Viſch darauff/ laß jn fein langſam braten/ ſo iſt es bereyt.

Ein gemüß von Viſchen.

cxx. Der neme das Jngeweyd herauß vnnd reinige das/

hacks wol/thů die gallē daruon/nim̄ dz bret der fisch/seüds ab/vnnd seichs alsdann schon ab/stoß die fisch gar wol mit Mandelmilch/vñ mit weissem brot/geweicht in ein Mandelmilch/treibs durch mit einem gesotten Reiß/thů in ein pfañ/laß es erhitzen/rürs wol/vñ versaltz nit/ist es zu dick/so rür mehr Mandelmilch darein/thů ehrlich zucker darein.

Ein Rächbraten in der Fasten zumachen.

cxxj. So nim̄ fisch brāt/wie vil du wilt/die groß sein/thů den grad vnnd die schůpen daruon/hack das brāt gar klein/reyb ein semel darunder/mach es zusamen mit einem nassen messer/auff einem anricht/in der gestalt als ein Rächbratē/stoß an einen spiß/so ist es bereyt.

Ein Pasteten zumachen von bachen Höchten Mandel.

cxxij. Mandel vnnd gestossen Reiß/wenn du den Höchten bechst/so leg jn auff ein anricht/vnnd thů den grad all daruon/die geschelten Mandelkern stoß besonder/wann er nun gestossen ist/so stoß es alles vnder einander/den Höchten vñ Reiß/vnnd Mandel/nimb für ein pfenning Milch/vnnd machs damit ab/machs nit zu dünn/das es dennoch lān sey wie ein můß/thů ehrlich zucker drein/mache es gelb/saltz zů massen/mach ein teyg von einem rucken beütenmeel/brenn den ab mit heissem wasser/wöl jn wol/das er härt wirdt vnd machs hoch/wie zu einer Pasteten kert/thů die obgeschribnen füll darein/thů es in ein öfelein/laß bachen/hast du nit ein ofen/so ists in einer Pasteten pfañ auch gůt/Schaw eb̄ das es nit verbrinn/So ist es gůt.

Ein bachens in der Fasten.

cxxiij. Nim̄ vnd hack rogen/oder stoß in eim Mörser/nimb Leber von Fischen/nimb auch das Schmaltz von den Fischen/vnd klein Weinberlen/vnd hack das durch einander/

vnd mach ein blat darzu von einem teig / schlag das gehäck darauff / bachs nur in einer pfannen / erags warm für.

Ein gestossens von Vischen.

cxxvij. Der nem̃ Visch vnd brät / Esch seind fast gůt darzu / so sie gebraten seind / so thů es in ein Mörser mit grädt vnnd haut / stoß sie mit bäwt Semelschniten / treibs durch mit einer Erbesbrů / vnd nimb der brů nit zůuil / sonder mit einem wein der nit saur ist / mehr als der Erbesbrů / zuckers / gwurtz gibs auff bäwte Semel / wie ein anders gestossen.

Hausen.

cxxv. Kocht man auff vilerley weiß / seind sie gesaltzen / so soll man sie wässern / vñ ein schwartz pfefferlein darüber machen / oder ein gescherb von öpffeln / gestüp vnnd mit Weinberlin / vnd gilbe / So sie aber noch grün sein / so kocht mans in einem gelben süplein / zwifel klein gehackt.

cxxvj. Item gesaltzte Hausen / wie ein Braten / seind gesaltzen / so nim̃ ein stuck / wessers fein genůg / thů es in ein hafen / dempffs ab ein wenig / geuß in wein vnd wasser / röst jhn inn eim schmaltz / vñ in eim zwifel ab / ob du wilt / thů Muscatblů darzu / vnd brenns ab / das ein feins süpplin gewim̃ / richts an wie ein dempffen Braten.

Pasteten von Vischen.

cxxvij. So nimb ein grossen Visch vñ nicht zu groß / thů jn auff / nimb die Gall herauß / das eingeweyd laß darinn / vñ schärpff den visch gar schön / wie man den Bachfischē thůt / an den seyten soll man den visch auffthůn / Jst es ein Karpffen oder ein schůpen visch / so schůp jhn / saltz fein ein / laß ein weil darinn ligen / darnach bespreng jn wol mit essig / vñ stip jhn innen vnnd aussen mit gůtem Gewürtz / etlich nägelen stip / Muscatblů / laß aber ein gůte weyl darinn ligen vnnd baissen / darnach so nimb ein schön außzogens rucken meel /

vnd

vnd knit ein teig ab mit einem heissen wasser / knit jn ein gůte weil / das er zech wirdt / saltz ein wenig / nim̃ dann des teygs / vnd welg jhn weyt blat auß einander / eines halben fingers dick / leg den Pasteten fisch gleich gantz auff das blat / stürtz das ander halb theil vber den visch / vñ wie der Visch ist / also schneid den teig vmb vnnd vmbher / aber laß du nun so vil teyg fürgehen / das du vmb vnnd vmb krentzlen machst mit der hand / darnach nimb eins oder zwey Ayrdotter / begeuß ein wenig / gilbs wasser daran / vnd nimb ein Bensel / vnd bestreich den teig vmb vnd vmb / scheuß in ein Bachofen / laß wol ein stund oder anderhalben / darnach der Visch ist / bachen / nimb jhn dann herauß / solliche Pasteten keren kalt zu geben / bleibt ein acht tag gůt.

Stockfisch zukochen.

cxxviij. Stockfisch můß man blewen vnnd stuck machen / vnd die stuck binden mit einem faden / das nit von einander felt / vnd wässern / darnach so er ein nacht vnd tag gewässert hat / so mag man jn kochen.

Jn raum mach jn also.

cxxix. Seůd ein stuck Stockfisch / so lang als man ein essen visch seůd / vnd nimb jn / vnd leg in ein kalt wasser / vnd klaub die grät vnd das vnsauber daruon / thů jn in ein hafen / vnd schneid zwiffel / rőst jn im schmaltz / vnd geůß ein milchraum daran / der sůß sey / vnd seůd jn mit dem zwiffel / vnd geůß an Stockfisch / laß sieden als lang als ein essen visch / gilbs vnnd stips / thů ehrlich Weinberlin darein / vnnd richts auff bäet schnitten an.

Gerőst Stockfisch.

cxxx. Koche man also / seůd ein stuck / zerbrocks schőn / vnnd klaubs / nimb jn / schneid jn / vñ rőst jn im schmaltz / vnd stoß ein kreůterber / thů es vnder den Stockfisch / vnnd thů den

Stockfisch auch zum zwiffel ins Schmaltz/vnd röst es alles mit einander/vnnd Pfeffers/richts an/gibs zum kraut oder sonst wie du wilt.

Auff ein andere form.

cxxxj. Nimb ein stuck gewässert Stockfisch/ vnd nimb ein wasser/vñ ein schmaltz/verseuds durch einander/nimb den Stockfisch/vñ thů jn von einander/richt jn gleich zu/als du jn braten wilt/ Saltz vnd stip jn/ thů Weinberlein darein/ bind jn wider zu/vnnd leg jhn in das siedent wasser/ vnnd schmaltz/schneid ehzlich zwiffel darzu/ laß also abstehen/ so ist er gůt/gewint ein feins dicks süpplin/gibs zum kraut.

Braten Stockfisch.

cxxxij. Seind die schwäntz am besten/nimb ein gewässerts schwantzstuck/vñ laß nur ein wahl thůn/nit mehr/ nim̃ jhn schier herauß/ehe es vberwalt/vnd klaub auch die gred daruon/vnd hack zwiffel gar klein/ röst jhn kühl im Schmaltz/ vnd thů ins Schwantzstuck stüp/ Weinber/ Etlich füllens mit gestossen nußkern/oder mit gestossen Mandel/ vñ bind den schwantz fein wider zu/leg spänlein auff ein rost/ leg den darauff/brat jn kül/saltz jn am ersten/ ehe du den anbindst/ nim̃ jhn dann zwischen zweyen kochlöffel/ begeuß mit heyssem Schmaltz/laß jn nit zu lang ligen auff dem rost/ richt jn auff einer blatten an/ geuß ein löffel vol heiß Schmaltz daran/so ist er gůt.

Von Krepsen zu kochen.

cxxxiij. Kreps thů in ein hafen oder in einer pfañ werdens eye sieden/vnd geuß wein oder wasser daran/Saltz vñ stips mit pfeffer/stips nit zuuil/ geüß daran/ wart das nit vbergehe/so sie schön rot sein/haben sie genůg/ sie brennen im hafen gar leichtlich an/ so můß man baß acht darauff haben/ vnd werden baß geschmacher im hafen.

Krepsen

Krepſen eyterlen zumachen.

cxxxiij. Nimb kleine Krepslein/thů hinden die ſchal vnd hülſſen/darinn bleibt die gall/vornen am ſchwentzel brichs mittel äderlin/nimb der Krepſen wie vil du wilt/ſtoß als roch in einm Mörſer/gantz zu eim koch/geuß ein gůte ebne milch daran/ſchlags durch/thůs in ein pfañ/růrs ſtets mit einem löffel das nit anbrin̄/ſo gewindts tröpflen wie ein Vogelſpeiß/laß fein langſam ſieden/geůß ein tröpflen eſſig daran/ſo gerindts es/ſo heb dann die tröpflen fein auff ein reyerlin/oder auff ein Pfefferpfann/ſchwers ein wenig/ſo wirdt ein ſchötlen/das ſchneyd zu ſtucken/mach ein gelbes ſüpplein an den Mandel geſcherb/oder ein pfefferlin darüber/iſt ein gar gůt lind eſſen.

Gefült Krepſen.

cxxxiv. Gefült Krepſen mach alſo/ſeůd die Krepſen/ſo ſie geſotten ſeind/ſo ſchel ſie/nimb die hülſen vnnd ſcher/hacks gar klein/nimb auch ein gůt lind gewürtz/ein wenig Saltz/ſchlag ein roch ey darein/fůls wider in die hülſen/oder ſchalen/thů ein anders daran/das ein theil hin ſagt/der ander her/ſtecks auch an ein hültzin ſpiß/brats auff eim roſt/etlich bachens im Schmaltz/nit lang braten oder bachen.

Geſtoſſens von Krepſen.

cxxxv. Seud auch die Krepſen wie ſonſt/ſchöl die gall daruon/die ſcher vnd hülſen behalt zum theil/das ander on die Schal/ſtoß wol in einem Mörſer/ſchneyd ein bätt Semel/ſtoß darunder/reibs durch mit einem gůten ſüſſen wein/thů ein Zucker daran/Zimetröhr/Muſcat vnd muſcatblů/ſeůds ein weil wie ein geſtoſſens/geůß vber die bätſchniten/in die ſchnitten ſteckt man die groſſen geſchelten ſcheren/vnnd die ſchwentzle von krepſen leg auch darauff. Ein ander höfligkeit/Die ſcher die groſſen/die ſchel ſchön/nimb dann ein bät

brot/das müst am ersten fein zurichten/müst ein Semel nemen/vnd außholen/das stürtz auff ein schüssel/vnd steck die scher darein/geüß die Suppen darüber.

Ein suppen mit geschölten Vischen.

cxxxvij. So tracht vmb ein güte lautere Erbesbrü/die thü in ein saubern Hafen/vnd nimb Petersilwurtzen darein/laß sieden biß die wurtzen weich werden/alßdann gewürtz mit gestossenem pfeffer/vñ gantz Muscatblü/thü schmaltz darein/vnd nimb dann geschölte visch/vnd seüds in der Erbesbrü biß sie sein gnüg haben/gilb die brü ein wenig/wie die Kappon/richts auff bät brot an/ob man wil/so mag man ein wenig Krän mit Mandel stossen/vnd auff die Schüssel der visch thün/wie auff ein digen fleisch.

Die Karpffen so mans Selchen wil.

cxxxvij. So schüp jn/vñ saltz jn ein/laß jn im Saltz ligen/dann so wäsch jn auß/schneyd jn zü stücklein/vnd nimb ein grosse nadel/mit einem Spagen/faß die stuck an/allweg einer hand weit von einander/hencks also auff/so trucknets im rauch ab/sie werden fast güt.

Hüchen Selch auch dermassen.

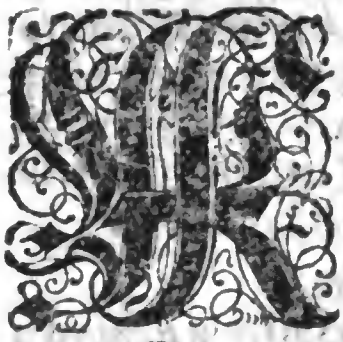
cxxxix. Zerstucks wie oben steht/aber nicht schüpen/Forhen vnd Salmling seind auch güt geselcht.

Das fünfft Buch sagt/Wie man Flaisch Wildprät/Hüner/Kapponen/vnd von Schweinen kochen soll/Erstlich von Fleisch Karpffen.

Kochen von fleisch/erstlich von Karpffen.

Karpffen

cxi.



Krpffen zumachen / ſo nim̃ die flügel von Kapponen die wol geſotten ſeind / vnnd ſteck die mit Peterſil vñ Pieffen wurtzen / eines ſo vil als des andern / vnnd nimb ein güten Käß / ein wenig geriben brot / ſechs Ayr / ein wenig Weinberlin / nimb Zim̃etrinden / Jngber / Pfeffer / nägelin / als vil als dir liebt / vnnd ein löffel vol Schmaltz / miſch es durch einander / mach ein ſubtils teiglin / ſeüd es in der Kapponen ſupp / vnd vber die Knöpffel güten Käß vnd Schmaltz.

Paſteten von Kapponen.

cxi. Wann die Paſteten vom teyg gemacht iſt / das müß von weitzenmeel vnd mit feiſten ſuppen / oder waſſer / vnnd ſchmaltz / durch einander verſotten gemacht werden / ſo nim̃ ein Kappon / vnd zerbrich jm die glider / vnd beſteck jhn mit ſechs oder ſiben härter Ayr / nimb nun die härten dotter / vnd in ein jeden dotter ein Nägelein geſteckt. Vnd wañ der Kappaun in die Paſteten gelegt iſt / den kragen vnd magen auff die ſeytten / vnd die dotter von Ayren auch damit geſaltzen / nim̃ zweßgen oder Weinberlein / haſt du ſie aber nit / ſo nim̃ Lemon / zu ſcheibelein geſchnitten / vñ ein ſpeck zu dünnen ſchnitten / ſechs oder acht Ayr / vñ ein güt friſch ſchmaltz nim̃ ſouil darnach der Kappaun feißt iſt / Darnach ſo mach von teig ein blättel / damit deck die Paſteten zu / vnd laß jhn bachen zwo ſtund / Jſt er älter als ein Jar / ſo müß er drey ſtund bachen / Wann er in den Ofen kompt / ſo beſtreich es mit Ayren die geſchlagen ſeind / darnach ſo ſchaw eben auff / wann er auffget / ſo decks oben mit eim papir zu / das nicht auff dē härd kom̃ / thü den ofen zu / wañ er zwo ſtund bachet / ſo geüß

ſo geuß ein Wein darein/als auff ein halbs mäſſel/dañ ſo laß gar außbachen/gibs warm auff den Tiſch. Es iſt faſt gůt/ſo du den Paſteten wilt anrichten/ſo nimb ein Ayrdotter oder zwen/ſchlags ein/vnnd geůß ein eſſig darunder/laß erwarmen/vnd geůß ins ſůpplen das an der Paſteten iſt/ſo wirts fein ſeurlet/durch maiſter Hans Schatzmaiſter Koch.

Heiß Wildprät Paſteten.

cxlj. Von Hirſchen oder Rách/wañ die Paſteten gemacht iſt von rucken meel/ſo nimb das Wildbrät/vnd verbrenns/ſchneyd zwen ſchnit darein/wäſch auß drey oder vier waſſer/vnnd nimb ein news Ochſenfleiſch/das hack gar klein/ein wenig ſpecks darunder/vñ ein hand vol Maioran/geſaltzen vnd gewürtzt/Jngber/Pfeffer vnd ander gewürtz durch ein ander/netz ein wenig mit Eſſig/ſchaw das kein bain in der Paſteten jrrt/magſt auch wol Lemoni darzu nemen/vnnd laß drey ſtund bachen/gibs warm.

Ein hinder Schultern.

cxlij. Schultern von einem Raſtraun/die mach wie das Wildbrät/vnd nicht anderſt.

Lungbraten mach auch alſo/vnd nim̃ den kern daruon/darff jn aber nit auffſchneiden.

Jung Hůner Paſteten.

cxliij. Wann die Paſteten gemacht iſt/ſo nimb die Hůner/ſchaw das ſie ſchön außgemacht ſeyen/ſo brich jn die glider/wie den Kapponen/ieg auch darein drey oder vier/darnach die Paſteten groß iſt/ſaltz am erſten vnd gewürtz mit Jngber ein gůten theil/ſonſt mit keinem/Jſt es im Sommer/ſo nim̃ Weinberlein vnd ſpeck/wie auff ein Kappaun/vnnd ein friſchen butter oder ſchmaltz/ſo mäßlich darein/vñ mach auch ein deck darauff/wie vorſteht zum Kapponen/vnd beſtreich jn auch mit Ayren/laß zwo ſtund bachen.

Von

Von Tauben.

cxlüij. Jung Tauben mach auch aller ding also/ auch wild Hüner/ doch das mans spick/ als wolt mans braten.

Von Raygern.

cxlv. Die Raiger mach auch also / laß nur braten / darnach er alt ist.

Von Kramatuögeln.

cxlvj. Die Kramatvögel auch also/ laß nur ein stund bachē.

Die Antvögel.

cxlvij. Mach auch also/ du magst in dieselbigen wol zwissel nemen/ vnd seind all gůt/ kalt im essen/ Wañ du sie kalt wilt haben/ die vier Pasteten/ die hievor geschriben seind / so thů oben an der Pasteten ein loch auff / geuß die brů auß / vnnd blaß die feißt daruon/ geuß die lauter brů wider darein / vnd laß also kalt werden.

Kälbern Pasteten.

cxlviij. Wann die Pasteten gemacht ist von waitzen meel/ so nimb das flech brāt von hindern pieg/ vberbrieñs / thů die haut dauon/ hacks gar klein/ vnnd nimb halb souil faiste als des fleisch ist/ vnder einander klein gehackt saltz vnd gwürtz ein wenig mit Saffran/ ein wenig mit essig besprengt/ ob du wilt geüß ein wenig fleischbrů daran / ein wenig Weinber/ magst auch Ayr dotter / die besteckt seind / darein nemen/ Wanns also gefült seind/ laß ein halbe stund bachen.

Kastraun.

cxlix. Von Kastraunen fleisch machs auch also / nimb zwisel darzu/ laß ein wenig lenger bachen.

Kalt Wildbret Pasteten.

cl. Nimb das Wildbrāt / wann es verseimbt ist / nach der leng geschickt/ das der speck ebnlich hinein in das Wildbrāt

kom̃/Saltz vñ gwürtz zweymal souil als mit pfeffer/alßdañ nim̃ Jngber/temperiers durch einander/vñ wol gewürtzt/ also trucken in teig gelegt/der teig můß auch von eim rucken meel sein/darff nit auff dönet sein/sondern du můst nemen ein rugken außzogen meel/mit einem heissen wasser abgeknetet/starck gearbeyt/dann so nimb des teigs/treib jhn glat auß in die weyte/leg das vorgeschriben Wildbrät darein/vñ stürtz das blat darüber/gleich wie man eim Karpffen thůt/ laß also zwo stund bachen/Es ist auch gůt/wer gern will/ der nem̃ feist fleisch/vnd spicks also.

Kastraune Pasteten.

clj. Zu kleinen stucken gehackt/vnd verbrendt/schön außgewaschen/gesaltzt vnd gewürtzt mit Jngber/darzu Weinberlein/oder zwiffel klein gehackt/ein wenig frischen Butter oder Schmaltz/darnach zugedeckt/laß auff zwo stund oder mehr bachen.

Jung Gänß Pasteten.

clij. Hack sie klein zu stucken/vnnd auch gleich also eingemacht/vnd auff zwo stund bachen.

clij. Gänß eingemacht also gantz in ein rugken teyg/auch also gemacht wie die Hirschen Wildpret Pasteten/vnnd so angebachen.

Ein zung eingemacht in Pasteten.

cliij. Wann die Zung gesotten ist/so schel die haut daruon/ schneid sie zu stucken/in die dick als ein halber finger/vnnd nimb ein newe feißte/klein gehackt/vnnd eingemacht mit allerley gewürtz/vnd spreng die schnittel der zungen/in ein jedes stuck der zungen steck ein nägelein/dardurch ein handvol feißte darauff gesprengt/zudeckt/laß ein stund bachen/ dieweil sie bechet/dieweil mach ein schwartzen pfeffer daran/ mach den pfeffer auffs best mit gewürtz vnd wein. Nimb der

Paste-

Paſteten auß dem ofen/ſchneid ſie auff/nimb das faiſt darauß/vnd geuß an den pfeffer/laß durch einander ſieden inn einer pfann/eins oder vier mal gebunden/dann geuß wider inn die Paſteten/thů die deck wider darüber/thůs in Ofen auff ein halbe ſtund/ſo iſt es bereyt. Ein Kůheyter mach auch alſo.

Hirſchen lebern.

clv. Nimb die vnd briats/ſchneid das auſſer herab/ſtoß in eim mörſer mit rucken brot/mit hönig/wein vnd eſſig/reibs durch ein tůch/gwürtz/vñ erwöll die leber/gibs kalt zueſſen.

Schweinköpff.

clvj. Wilt du machen ein Schweinkopff/das die flammt darauß faren/ſo ſeůd jhn gar an die ſtatt/darnach ſo leg jhn auff ein roſt/biß er braun wirdt/dann ſchneyd jhn würflet/das er dannoch gantz bleib/beſee jn auſſen mit Jngber vberall/nimb ein flache Schüſſel vol Brantwein/vnnd Jngber darein/ſchůt jn halben in hals/vnd tröpflen das ander auſſen darumb/vnd nimb ein düns brot/als ein nuß groß/mache ein kleins kügeln darauß/darein thů ein glůenden kißling/der einer bonen groß iſt/ Vnd wañ du es auff den Tiſch wilt geben/ſo ſtoß jhms in den halß/vnd einen roten Apffel darfür/laß alſo fürtragen. So man es angreiffen vnnd eſſen wil/ſo zündt er ſich an von dem Brantwein vnnd Kißling/vnd faren die flammen herauß/grün vnd blaw/vñ ſchmeckts gůt luſtig zu eſſen.

Welſch Hammen zumachen.

clvij. Laß die Hammen löſen auff der haut/das nicht weyter kein brät daran ſey/ſchneids/ſaltz ein/laß drey wochen im ſaltz ligen/alßdann hacks auff/laß drey oder vier wochen im rauch hangen/alßdann werdens gleich dem Welſchen/die ſeůdt man gantz/Jßt acht tag kalt darvon.

Schweinen fleisch frisch vnd new zu behalten.

clviij. So man Säw schlecht/soll man den Pachen/so er nun beschnitten ist/in ein küls ort auch den tisch/auff schnee legen/vnd see schnee darauff/ein spann hoch/laß jhn also ligen/biß er hart vnd kirnig wirt/etwan vber nacht/darnach du daruon geschnitten hast/vnnd des dickſten zu schonen/viereckten schretteln anderhalben spann lang geschnitten/vnd in ein lärchen kübel/als offt ein leg gleich zamen gelegt/vnd wol gesaltzen/demnach geschwert mit einem schönen bleelein mit stein ligen lassen/biß in die erst wochen/darnach ein Brunn wasser in einer Molten saltz darein/vnnd mit einem schönen newen Besem durch einander geschlagen/biß gantz zäch wirdt/die suppen daran gossen/das zwen finger darüber geht/darnach allweg wider abgeschwert/als offt man mit einem messer ein zenterling herauß nimpt/dz vberlüd soll ein handhab haben/wirt sonst wilbig.

Säwköpff vnd Hammen.

clix. Schön eingesaltzen/vnnd ligen lassen im Mertzen/darnach gar schön außgewaschen bey einem saubern Bach/schön außgeschaben vñ gewaschen/das Saltz allenthalben daruon kom̃/darnach schön auffgehencket mit schnierlen/vñ kramatber darüber gemacht vnnd beseet/reüchs nit zu faſt/so werdens rößlet vnd wol geschmack.

Wie man die Räch schlägel bereyten soll.

clx. Nim̃ die schlegel/vberbrenn jhn in eim kessel/darnach zeüch jm die haut ab/thů das schedlich daruon/saltz ein/vñ spicks ehrlich hinein im kolben/stüppen darnach es mit gůtem gewürtz/geüß ein essig darauff/laß ein gůt weil darinn ligen/

ligen/Nimb auch ein rucken teyg / gleich wie du zu den Vischen/treib ein weit blat auß einander/beüg jm die füß krum̄ doch das er auch in teig komb / nimb ein andern taig / deck glat darüber/vnd nimbs dann vmb vnd vmb ab/krentzels/ vnnd bestreichs mit einem Bemsel / mit gelben dottern oder Saffran/scheüß in ein Bachofen/als lang als ein prat schier vnd gibs kalt.

Grüns Wildbrät Pasteten.

clxj. Machs also/nim̄ brätigs wildbrät/spicks gar schön/ gleich ob mans braten wöl/saltz jn ein/treib dann ein Pasteten auff von waitzen meel gemacht/gleich wie zu kütte̅ oder ander pasteten/gewürtz wol/sonderlich mit nägelen/zim̄etrörn / leg Muscatblü darzu / magst Lemoni oder Zyweben darzu brauchen/mach ein fein blat darüber / vnd scheüß also in Bachofen/oder in ein Pastetenpfann / muß langsam bachen/so gewints ein feins süpplin/müsts warm geben.

Von Würsten. Güt Würst von Lämmern Lungen flaisch.

clxij. Die wäsch oder hacks gar klein / so es schier gar gehackt ist/so nimb das netz vom Lamb für feißte/ hacks auch darunder/schlag ayr daran/vnnd ein wenig räumlin / thü ein wenig schweiß darunder/gewürtz/ thü Weinberlen darein/nimb dañ die därm vom Lam̄/oder das mäglin/ oder Kälbern därm/dün̄ Rindern därm̄/fülls darein/nur nicht vol/vnd seüds/ Vber solches würflet mach ein gescherb an das süpplin/oder pfefferlin was man will / man mags einer Kindbetterin geben.

Würst von Kälbern fleisch.

clxiij. So nimb ein brätigs von einem Diechbraten/ Kalbfleisch/solts braten vnd nit sieden am ersten die Würst/ das hack gar klein/wie zu Knödeln schon / ein feißte von einem

kalb hack darzu/vnd hack Muſcatblů auch darunder/Pfeffer körnlin/Saltz/nimb dann das Kalb netz/ſo gehets auß einander/nimb dann das gehackt brät/vnd legs fein lang auff das netz/aber ſchneyds ab/das fein ſinnwell werd wie ein wurſt/winds vmb vnd vmb mit einem faden/vñ beůgs wie ein wurſt/Iſt es ein groß netz/ſo magſtu drey würſt darein machen/nimbs dann in ein pfannen/můſt Ayr vnd Milchraum in das gehackt fleiſch nemen/vñ in das netz thůn/wie oben ſteht/vberbrens nit zu lang/darnach brats ein weyl/wann das netz ſich ſelbſt beugt. So es nun bachen iſt/ſo legden faden ab/gibs auff Rüben/ſchneids zu ſcheyblin/legs vmb vnd vmb auff ein ſchüſſel/auſſen vmbher.

Von Kälbern vnd Rindern Würſt/auch von Lungen vnd Lebern.

clxüij. Nimb ein Leber von eim Rind/auch der Lungen/hack jedes inſonderheit gar klein/hacks dann beyde zuſammen/thůs in ein Můlter/ſaltz/thů ein pfeffer ſtip darein/vnd ein gůts geringes feiſt/das ſchneyd darein/nit zu klein/es verſeůdt ſich ſonſt gar/geůß dann wol ein ſüſſen Milchraum darein/rürs durch einander/Nimb dann die weyten därm von einem Ochſſen/machs darein/nur woller/binds an beyden orten mit einem faden/vnd vberbrenns. Solliche Würſt ſeind faſt gůt auff kraut oder Rüben/ſeind fein lind. Auß einer Kälbern lebern magſt auch wol Würſt machen/mit raum oder ohn raum.

Ein Lungel von Rindfleiſch zumachen.

clxv. So nimb das ſtümpffel/das hinden an dem mollen braten iſt/oder ſonſt gar ein marbs vom Diech/hacks gar klein/ſo es ſchier gehackt iſt/ſo hack ein feyßte darein/ſchlag Ayr daran/mach jhn aber in der dick wie ein Pranter teyg/du magſt wol auch ein räumlin darunder nemen/werde nur

deſto

deſto linder/Solches gehäck laß auch in darm̃ faſſen/binds an orten/ſüd darnach ſchneids/ gib ein pfefferlin darüber/ wilt du es aber im darm̃/ ſo ſchlags ein wie ein knödlein inn ein ſiedent waſſer/můſt groß einſchlagen/ ſo du es anrichſt/ ſo ſchneyd ſie von einander/ iſt ein gůts eſſen/ ſo man nicht Wildbret hat/gib ein ſchwartz oder gelbs Pfefferlin darüber/du magſt jn von eim Hirſchen Wildpret gleich wie oben ſtehet/auch machen.

Kälbern fleiſch einzumachen.

clxvj. So nimb auch das dick brätle von eim kalb/oder von eim jungen ſchaff/vnnd ſchneid dünne bletle mit einem meſſer herab/eins fingers lang/zwey brät/ vnnd zerſchlags mit dem meſſer ruck/nimb dañ ein zimlichs ſchmaltz in die pfannen/laß heiß werden/ſchüt das becke fleiſch darein/ laß lang im ſchmaltz röſten. So es ein gůte weil geröſt hat/ ſo geüß ein trunck eſſig darein/vnd ein fleiſch ſüpplin/ iſt die fleiſch ſuppen geſaltzen/ſo thů ein wenig in die pfannen/ Saltz/ es wirdt ſonſt gar leicht verſaltzen ehe du daran geuſt/ſo nimb wol ein Nägelſtüp/ſo wirdts ſchwartz/ laß alſo lang ſieden biß lind wirdt/es gewindt ein feins dicks ſüpplin/ gibs alſo auff einer blatten für/iſt gůt.

Preſoln zumachen.

clxvij. So laß dir von einem Ochſſen ein ſtuck herab ſchlagen/vom hindern püg/das man glat ſchneid einer ſpannen lang/meſſer rucken dick/vnd wann mans eſſen will/ ſo baiß denſelbigen tag vor ein/in ein wein/ ſaltz/ thů ein Coriander vnd Enes fein darauff/ſo man eſſen will/ ſo leg jhn auff ein roſt/laß vber braten/das braun wirdt/dann ſo thů es in ein pfann/geuß die heiß brů daran/auch ſouil fleiſchbrů/ laß ſo lang ſieden/das nur ein wenig ein ſüpplin daran ſey/ ſtipps auch/ gibs alſo auff einer blatten/ ab eim ſchweinen fleiſch/

ſchneid

ſchneid auch etliche magere ſchnitlein/ſaltz ein/legs auff ein roſt/ſtips/mit eim Schmaltz/gibs alſo dar zu einem Kraut oder ſonſt.

Einbaißt zungen zumachen.

clxviij. So nimb ein Zung/ſchneid den troß an das fleiſch/ daruon/vnd ſchlags wider ein banck/oder ſtain/das waich wirdt/darnach nimb rot Rüben/die weſch ſchön vñ laß ſieden/das weich werden/wie zu einem Salat/ſchneyds dünn ſcheüblecht wie einen Salat/vnd nimb ein Hafen/vnnd leg ein leg Rüben darein/vnd ein wenig Enis vnnd Coriander zerſtoſſen/Saltz die zungen wol/legs darauff/dañ mehr rüben vnd Enes/vnd wann du die Zungen all hinein haſt gelegt/ſo geüß die brü/da die roten Rüben in geſotten haſt daruon/kül/leg ein bretlein darauff/vnd ſchwers nider/laß alſo ſtehn vier oder ſechs Wochen/dann ſo ſchels gar langſam/man müß wol drey wochen ſchelen/dann wenn man ſie gehling ſchelt/ſo werdens ſchmeckent/im Sommer/vnnd an der kül laß ſtehn/dieweils in der baißligen/dañ ſo hacks auff/ſo du dann eins kochen wilt/ſo ſeüds/gibs inn ein geſcherbel oder pfefferlin.

Ein Holbraten.

clxix. Hack kalb fleiſch alſo/hack das biät gar klein/thü es in ein Möſer/vñ ſchlag Ayrdotter darein/ein wenig ſchön meel/gewürtz in dem Möſer ab mit ſaltz/ſtoß vnder einander/behalt es/des weiß/vnnd klopffs auff halb/vnnd mach ein breyten ſpiß/den bick raum/mit dz fleiſch auß dem möſer/beſtreich den ſpieß mit dem ayr klar/netz die Händ darein/ſchlag das fleiſch wol vmb vnnd vmb/vmb den ſpieß/gar wol/lang in einer dick/oben trucks wol mit naſſer hand/als lang der braten iſt/leg jn zum fewr/des erſte klein kolen/vñ ſitlich/wend jn zum fewr/darnach je lenger röſch kolen/

begeüß

begeüß jhn mit altem Speck/zerlassen/oder milch schmaltz/ du magst auch in das gehackt brät Speck oder schmaltz nemen/so seüch jn hinwider brats schön ohn vnderlaß/schneid lange schnitlein/schneid Jngberstüp darein/stich darein mit einem höltzlin/nimb fleischbrü/die gilb schön/thü darein schmaltz/vnnd hitz das in einer pfannen/begeuß den braten damit/so bleibt er lind.

Schäffin Schultern in eim güten süplin.

clxx. So nimb die schultern von einem Schäffen viertel/vñ seüds gantz wie sonst ein fleisch/so es gesotten ist/so legs auß das kalt werd/nimb dañ Petersilkraut/schneids klein/stoß in eim Mörser/geüß ein essig daran/laß stehn ein halb stund oder ein stund/dann truck denselben Petersil auß durch ein schöns tüchlein/vñ thu jn in das trucken süpplein/Jngberstüp/Pfefferstüp/geuß dann auff die obgeschribnen Schultern/gibs kalt für ein essen.

Ein angelegt Hün zumachen.

clxxj. So nimb ein Henn oder Kappon/sey alt oder jung/ zerleg jhn/lößdz bräe von den bainlē/roch/hacks gar klein/ schlag ein rohs Ay daran/rürs mit einem löffel ab/hast Weinberlein thüs darein/stips mit gütem linden gwürtz/ gilbs vnd beschlags/ein jedes glidlin der Henn/mit dem gehackten/vnnd legs also in ein Henn oder fleischsuppen/laß sieden biß sein genüg ist. Solches essen ist den Kindbetterin oder Aderlassern gar güt. Jtem man mag zu zeyten wol ein Kalbfleisch vnderhacken/es wirdt lind daruon/vnnd ein feiste müst auch darunder hacken/man nimpt gar ein wenig raums auch zu zeyten darunder/wans nicht die Kindbetterin essen.

Jtem/man mag wol knödlen auch also machen/von Hennen oder Kaponen fleisch/aber nur rohe gehackt/das brät wans gesotten ist/so wirdts spier.

Junge Hüner ein zudempffen.

clxxij. So bereyt die Hüner schön vnd sauber/thů es in ein hafen/geuß wein vnnd fleischsuppen daran/saltz zumassen/gilbs/stips nit zu vil/die suppē mach daran/wiltu das süpplin dick haben/so nimb zwo bäwte Semelschnitten/legs zů den siedenden Hünern/stoß das weich werden/so klaub die gesotten schnitten vnnd die Leberlin/stoß vnnd treybs durch/gewürtz ab/geuß wider in die Hüner/laß an die stat sieden/Lemoni seind gar gůt/zu scheiben geschniten/vñ bey den Hünlin gesotten/so mans anricht/fein auff die Hünlein gelegt/wilt du es aber abseyhen/so geuß ein wenig wein vnd stipp darein/vnd ein schmeltzle/vnd gewürtz/thů Muscatblů darzu/stoß also stehend auff ein glütle/schaw eben darzu das nit zu weich werden/gibs dar/wilt du es süß haben/so thů ein zucker oder Triget darzu.

Grüns süpplein macht man auch zu zeyten an die Hüner.

clxxij. Nimb Berthram/Maioran/Peterſill/hacks klein/geuß ein gůten wein daran/zwers durch einander/zuckers/stüppel geuß vnder die suppen/darinnen die Hüner gesotten sein/můß nicht weyter sieden im grünen süpplin/es verleürt sonst die grüne.

Gefüllte Hüner.

clxxiij. So vndergreiff die Hüner/löß die haut/zerreiß nit/nimb dann Leber vnnd Mäglen/hacks gar klein/schlag ein Ay daran/gibs wilt du gern/mach ein grüns kreütlein oder Weinberlin in die füll/nimb stipp/vnnd geuß dann in das Hůn/vnd binds zu/vnnd dempffs also/aber zu dem Braten můst die füll in eim pfännlein einrieren/schlags wider in ein Ay/thůs in das Hünlein/brats also ab.

Item

Item/wilt du Hirschen Lungen braten machen/nim die Nyren/vnnd schlags brätlet/wasch sauber/njmb dann den schweiß/reib Lezelten darein/treibs durch ein tüch/thů es in einen hafen/wein vnd essig darein/will der schweiß nicht gern durch/geuß wein oder fleischbrů daran/reib ein Lezelten vnderm schweiß durch/laß stehen/schneyd den Nyeren/vnd lößs das fleisch/würflet thů es darein/vnnd laß sieden/machs mit gewürtz/vnd saltz ab.

Rächmüß macht man also.

clxxüij. Nimb die bein auß den schulcern/brats/dann so es mürb ist/wasch auß einem warmen wein/thů jhn in den schweiß vñ geriben Lezelten/streichs durch ein tüch/schneid das fleisch würflet/thů es dann in ein durchgang in ein hafen/wann es schier gesotten ist/so machs also/nit gewürtz/oder reib Lezelten darein.

Küchlein von Wildbrät/oder von anderm fleisch.

clxxv. Hüner oder Vögel die seůd/verscheüms/nimb nur das brät/hacks klein/gewürtz/schlag Ayr darein/das es sich köchlen laßt/bachs braun/gibs in ein Pfeffer oder gesoerb/oder süpplin.

Knödlein von Hennenfleisch/oder von Vogelbrät.

clxxvj. So nim das gesotten brät/es sey von Hennen oder Kaponen/nur das weiß brät soll man nemen/von Vögeln nim auch nur dz brät/thů die bein besonder in ein Schüssel/hack das brät klein/schlag Ayr darunder/reib ein wenig Semelbrot darunder/gewürtz vnd saltz/nimb dann die brů/es sey von Hennen oder von Vögeln/schlag das gehackt brät knödlen weiß ein/gibs.

Ein güts Essen von Kapponen.

clxxvij. Nimb ein Kappon/verbrü jn / vnd saltz jhn / steck jn an ein spieß/brat jn/nimb dann ein halb pfund Mandelkern/stoß sie auch / mach ein dick milch darauß / nimb den Kapponen/laß das brät gar klein/ nicht zu lang / nimb ein reißmeel/thü es vnder das brät/machs ab mit gewürtz vnd zucker/laß in der Mandelmilch sieden biß trucken wirt/ vnd wider schmaltz/so ist es bereyt.

Man nimpt sonst ein weiß brät von Kaponen die gebraten seind/schneids gewürflet/nur das weiß nimb/stoß dann in eim mörser/vnd stoß ein Reiß zu meel/nimb ein güte dicke Mandelmilch/nimb das gestossen brät/thü es in die Mandelmilch / vñ machs dünn / nimb ein Reißmeel/ kochs auch darein/zuckers/laß sieden als lang als dich zimpt es sey genüg/so gibs für ein gemüß/Thü ein Trieget / oder ein güts linds süpplin darauff.

Ein Hünerbrü zumachen von Mandel.

clxxviij. So nimb ein halb pfund Mandel/ vnd drey klein Ayr dotter darunder/vnd Hennen leber / Semelbrot als vil als zwey Ayr/Milchraum vmb zwen pfenning / dann nimb von alten Hennen die brü die wol gesotten sey/ streich die gestossen Mandel darmit durch ein thüch / oder nimb junge Hüner/nimb dann Zimmetrörn/Nägelein/ saltz zumassen/ leg dann das Hünerfleisch / das vor gesotten ist/in dir brü/ vnd laß darinnen warm werden / das die brü nicht zu dünn sey/so andere farb noch gewürtz nicht haben/dann wie vorgeschriben steht/gibs dar.

Ein gestossens.

clxxix. Von Hünern oder Kapponen/laß sieden/ biß wol weich

weich geſotten ſeind/thůs in ein Mörſer/mit bain vnnd mit als/ſtoß faſt wol/iſt des Hünerzeůg zu wenig/ſo ſtoß breyt Semelſchnitten auch darunder/ dann ſo treybs mit der brů von den geſotten Hünern durch ein ſeichpfannen/ vnd geuß ein wenig gůten wein daran/gilbs/ſtips/laß ſieden ein gůte weyl/gibs auff bäuts brot/magſt ob du wilt verlorne Ayr darauff machen/waſ zu zeyten Hüner oder Kapponen von dem Tiſch vberbleiben/ſo nimb die bainlin/ vnd das da vberbleibt/mach ein geſtoſſens alſo/ man mag auch wol ein Leber von einem Lamb ſieden/ vnnd vnderſtoſſen/ iſt es den Kindbettern vnd Aderlaſſern ein gůt eſſen.

Lungen Küchlen.

clxxx. Nimb die Lungel/ eine oder zwo von den Lämmern/ hacks gar klein/ſchneid ein netzlein vom Lamb/ hacks auch gar klein/ſchlag Ayr darein/vñ ein wenig raum ob du wilt/ ein wenig geriben Semel/Stips/Weinber ſeind auch gůt/ nimb dann ein Mörſer/ lain jn zum feůr das er erhitzt/ ſo er heiß iſt/ſo zerlaß ein ſchmaltz als groß als ein ay/thůs in den Mörſer/vnd geuß die gehackten Lungel darein/ ſetz auff ein nidern dryfůß oder roſt/ das nit gleich auff der glůt ſteht/ thů ein Hafendeck darauff mit glůt/ ſo hebt es ſich hoch im Mörſer/vñ ſo es nun bachen iſt/ ſo ſtürtz den Mörſer vmb/ vñ ſchůt jn/ſo felt der küchen herauß/ den magſt du trucken geben/oder zu ſtucken machen/vñ in ſüpplin oder geſcherb/ du magſt von den Leberlen gleich alſo machen.

clxxxj. Von einer Kalbsleber magſt nemen alle füll/ob du wilt/hacks auch alſo/ bachs im Mörſel/ Berthram ſo man hat/iſt faſt gůt darein/hacks/das iſt alſo gůt/ trucken zu einem braten gelegt. Eelich hacken die leber vom Lam̃/ ſchlag Ayr daran/Stips/Saltz/vnnd nimb ein Netzlen/ geůß die Leber darein/vnd in einer pfannen im heiſſen ſchmaltz/ auff

einer glůt/mit verhälten hafendeck bachen / gibt man auch trucken/grün kreůtlein darein gehackt.

Item man nimpt die Wampeln vnd Mäglen von Lämmern/oder die därm von Schaffen/vnd so man die Lungel von Lämmern kocht wie vor steht / geůß in die därm / mach würst/oder in die mäglen/seůds in einem wasser/ So es nun gesotten ist/so thů es auß dem Wampel/so bleibens fein wie ein Lung/gibs in einem Mandel gescherb/ oder süpplin / ist gar ein gůts linds essen.

Ein Lungel zumachen/gibs für ein Wildbrät.

clxxxvij. Wildbrät/nimb ein brätigs Wildbrät von einem Hirschen / das hack gar klein / auff das aller kleineſt/vnnd schlag Ayr daran/ein wenig siessen Milchraum/Saltz / thů zimlich Jngberstüpp daran/mach ein füll / als ob du wilt Knödlein machen/solches das thů in ein schön härins säcklein/verbinds/legs in ein siedens wasser/laß sieden/als lang als sonst ein fleisch/man sicht es bey einem beylichen wol wann es sein genůg hat/so legs auß/vnd so es erkaltet / so ledig es auß dem Säcklein/schneids stücklen / gibs inn einem gelben oder schwartzen siessen Pfeffer / man mag es auff Hochzeyten oder sonst für Leůt fürtragen.

Ein eingemachte Lungel von Lungel.

clxxxvij. Machs also/nimb Lungel/seuds an die statt/vnd schneids klein wie ein kraut/röſts im schmaltz trucken/vnnd geuß ein sieß räumlein daran/stips/gilbs/thů Weinbeer darein/ein wenig muscatblů/gib also für ein kraut / oder sonst für ein richt/man mag an des raums stat wol ein sieß Weinlein nemen/ein zwiffel gar klein gehackt/ schön gestüp / also abdempfft/es mögen Kindbetterin oder Aderlassern essen.

Man

Man schneid Lungen vnd Leber/vnd rösts im schmaltz/ wie ein eingemacht fleisch/vnd machts gleich wie man das eingemacht fleisch macht/seurs/stips mit nägeln stip.

Hirschen lebern zu bereyten.

clxxxiij. Der nem die Leber/vnd wasch sie schön/Saltz ein/ laß ein weil darinnen ligen/mach ein eyßnen spiß heiß/doch das er nicht glüend werd/stecks an/vnd brats/setz ein pfann darunder/das darein trieff/nimb dann dasselbige brülein/ das von der Lebern troffen ist/thů darunder ein güten lin- den wein/allerley gůt gewürtz/doch Nägeln stip am mai- sten/das ist das beste stip darzu/laß es sieden/nimb dañ die Braten/legs auff ein schüssel/vnd schneid in der mit ein loch darein/so wirs nit spier/machs wider zu/oder schneids zu stucken/geuß ein süplin daran.

Die Lungen von Hirschen zu braten.

clxxxiij. Der nem sie/dieweil sie noch frisch ist/seüds in jr selbs brů/als sie aber schmeckt/so seüds aber in einer andern/ seüd Peetersil/vnnd ander gůt gwürtz darbey/mit Lezelten vnd essig/oder wein abgemacht.

Junge Hüner eingedempfft.

clxxxv. Zumachen/dempff die Hüner/wie sonst/doch das nur verfaim/dañ so nimb Weinber/die an Reben wachsen/ die brich ab/seüds bein Hünern/vñ stoß/treibs durch/geüß wider an die Hüner/nimb ein Butterschmaltz darzů.

Gesotne Hüner.

clxxxvj. So sauber die Hüner gar schön/nimbs gantz oder zerlegs/thůs in ein hafen/geüß nit vil suppen oder Wasser/ vnd ein süeß Weinlein daran/vnd ein lindes Schmaltz legs darzu/vnnd Muscatblüe/Zimmetrörn stüp/Nägelstüpp/ geuß nit vil daran/sie versieden sich gar bald/ist gar nichts

werdt/

werdt/ſo ſie geſotten ſeind/ſo ſie fein braun werden/ vnd ein zimlichs ſüpplin haben/ſo gibs dar/wilt du es ſüß haben/ nimb zucker oder Trieget darzu.

Plutzte Hüner.

clxxxvij. Item Plutzte Hüner/ſo nimb gebraten Hüner/ſie ſeyen Rapponen oder junge Hüner/ vnd mach ſchnitten im ſüſſen wein gewalzet/die für gebawet ſein/ zerleg die braten Hüner zu ſtucken weiß/vnd thů etlich Triget an die Hüner/ geuß auch des ſüſſen weins an die Hüner/vnnd treffs dann/ legs dann auff die geweichten ſchnitten/gibs alſo kalt.

Zungen einzumachen.

clxxxviij. Bleüß vmb ein banck/oder vmb einen ſtein das weich wirdt/dann ſo nim̃ rot Rüben/die wäſch gar ſchön/ laß ſieden das weich werden/ wie zu einem Salat/ſchlags ſchön ſchneids zu dünnen ſcheiben/nimb ein hafen/leg ein Rüben hinein/vnd ein wenig Enis/vnd Coriander/zerſtoſſen/vnnd ſaltz die Zungen wol/legs hinein auff die Rüben/ dann mehr ein leg Rüben/vnd Enis/vnnd wann die zungen all haſt hinein gelegt/ſo geüß die brů/darinn du die rote Ruben geſotten haſt/daruon/ alſo kül/vnnd leg ein bretle darauff/ſchwers nider/laß alſo ſtehen vier oder fünff wochen/darnach ſelch gar langſam/ darffſt auch wol vier wochen darzu/wann man ſie gehling trucknet/ſo werden ſie ſchmeckent/man ſols in der baiß an der kühle laſſen ſtehen/ ſo ſie geſelcht ſeind/ſo ſoll mans auff heben/ſo ſein ſie gůt/ waſ̃ man eine kochen will/ſo gibs trucken oder eingemacht/ wie du wilt.

Ein Kapponen ſuppen mit Käß.

clxxxix. Seud den Kappon in ſein ſelbſt ſuppen/geüß die ſuppen auff ein bäte Semelſchnitten/nimb ein güten Windiſchen Käß oder ſonſt ein güten käß/den reib klein/ſchneid

ihn

jhn auff die ſuppen/vnd ein lind gwürtz darauff/vnd deck die mit einer andern ſchüſſel zu/vnnd trag die Kappönen alſo für.

exc. Wilt du grieß an eim ſpiß braten/nim̃ Hirſchen grieß/ vnd acht ayr darzu/das es dick wirt/ſchneid jhn/vnd ſteck jn an ein ſpiß/brat jn/vnd beſchlag jn mit Ayrn/gib jhn zu eſſen mit Salſen.

Gebraten Erbes.

excj. Schlag Erbes durch ein ſib/vnd Ayren abgemacht/ bachs mit einem wenig ſchmaltz oder Butter/ſchneyd ſie zu ſtucken/brats an einem ſpiß/beſchlag mit Ayren/vñ gibs zu eſſen/ſo ſie durchgeſchlagen ſeind/ſchneids ſtücklen weiß/ zeuchs durch ein gelben teyg vnd bachs.

Ein höflich Eſſen haiſt der raiff.

excij. Gibs für ein richt oder ein bachens/Nimb ein halb mäßlin gůt Semelmel/nimbs halb herdan in ein Schüſſel/ die Kupfferin oder zynen ſey/nimb meel/das erwarmen inn einer ſtuben/Nimb ein mäßlein ſüſſen raum/laß jhn warm werden/das du kein finger darinnen haben magſt/nimb ein löffel vol garben vnder den ſüſſen raum/vnd nimb zwey Ayr ſchlags auch vnder den raum/rürs alſo ab/ſetz auff der zyn Schüſſel zu der würme/ſo gehet er auff/er můß auffgehen/ bey einer viertel ſtund/das er fein zächt wirdt/vnd ſich glat blattert am rüren/nimb dann bey ein halb viertel Weinber/ ſchön erklaubet/die gar trucken ſeyen/die rür in teyg/nimb auch ein halb lot muſcatblů/zerbrocks klein vñ rürs auch in teyg/ſo er bald abgebört iſt/vnd gewallen/ſo ſetz jhn wider zu der würme/in der ſchüſſel/das er auffgehe wie zuuor/bey einer viertel ſtund/ſo nimb den ſpiß/der můß darzu gemacht ſein/ſalb jhn ein wenig mit ſchmaltz/doch das er nicht naß ſey/nimb dann den teyg/leg jhn fein an den ſpiß/vmb vnnd

vmb/in gleicher dick aber/das er fein glat werd/vnd haſem/ dann ſo nimb drey Ayrdotter / die ſaltz ein wenig / beſtreich den teyg am ſpiß fleiſſig vmb vñ vmb/das er fein gelb werd/ ſo er nun beſtrichen iſt/ſo nim̃ ein groben faden/ein zwiern/ den bind vmb den taig/in maſſen wie ein reyff / ſchaw eben das der faden ſo len ſey/auff den teyg lig / vnnd gar nit einbeiß/der teyg gieng ſonſt nicht vom ſpiß/wann er vberwunden iſt mit dem faden/ſo laß jhn zu einem brinnenden fewer/ nun gar fluchs vmb vnd vmb braten/biß er erwarmet / dañ nimb ein ſchmaltz/das laß zergehn in eim pfändlein/das du wol ein finger darein magſt haben / Nimb dann ein kleines tüchlein/einer fodern ſpann lang/vnnd zweyer finger breyt/ die bind in ein knipffel / thůs in das ſchmaltz / ſalb den Braten wie ein Spänſaw / dann ſo brat es mehr fluchs vmb / ſo wirdt er faimen/ſo ſalb jn mehr wie vor/ vnd brat eins Braten/biß er ſich fein breũnt/ſo ſaltz jhn zum dritten mal/vnnd brat jn offt/ſo lang biß er fein liecht braun wirdt/ſo nimb jhn vom fewr/vñ wend den ſpiß vmb / dieweil zeuch den faden/ vnnd eyl darmit/auff ein ſchön weiß tůch / nimb ein meſſer/ ledig den rauß von beyden ſeyten ab vom ort / dann ſo nimb ein Tůch in beyd hend/zeũch jhn fein gemächlich herab / ſo geht er fein herab vom ſpiß/deck jhn fein zů/ſcheũb ein tüchlin in beyde örter/das die wärme nit herauß gehe / ſo zeũcht es ſich hüpſch an/vnd wirdt fein trucken inwendig/vnnd iſt alſo bereyt/den teyg můß man ſaltzen / wann man am erſten anmachet/auch ſo du den teyg haſt angemacht / ſo breyt ein tůch auff den tiſch/vñ welger den ſpiß hin vnd her/ſo kompt der teyg gleich an den ſpiß.

Gefüllt Oblat/oder auffgeſtrichen.

cxciij. Nim̃ Oblat/ſchneid die viereckt / einer hand lang/ Nimb dañ ein Spicedulum/ein wenig Nägelen/ nimb wol Zim-

Zimmetrörn/Muscatblů/ſtoß Enis grob/nicht geſeet/thůs vnder das Spicedulum/ nimb ein ſchmeckent Roſenwaſſer/ geuß auff ſpenci/geſtoſſen gwürtz/mach ein Teygleinin der dick/das du es mit einem meſſer magſt auff das Oblat ſtreichen/Auff das ort muß mans ſtreichen/das nit gemodelt iſt/ vnd leg auff ein Roſt ein Papir/vnnd legs darüber / ſtreich Oblat darauff / ſchür ein zimlichs Glütlein darunder / ſo briets ſich fein/wirdt röſch. Sollich Oblat iſt ein wolſtand/ magſts wol für ein bachens geben / oder legs zu einem andern Bachens.

Gefülte Oblat.

Mit Feygen vnd Weinber/mach alſo/nimb Feygen/vnd klaubs ſauber/dergleichen Weinber / hacks wolklein / ſtips wol vnder einander / haſt du gar ein gůten ſüſſen Wein/ein geſotner Moſt wer beſſer/ ſo ſeud das gehäck darein / ſtips mit gůtem linden geſtip/vnnd ſtreichs auff ein Oblat / auff das ort/das hauſſen iſt/vnnd thů ein ander Oblat darüber/ vnd ſchneids vberecket/vnd mach ein teigle an mit meel vnd wein/gilbs gar wol/vnd trucks in teyg nur an orten / vnnd bachs in eim heiſſen ſchmaltz gar behend/kers vmb mit breyten ſpänen wie die Affenmund/iſt ein höflich eſſen / Etlich nemen ein honig / ſiedent das gehackt darinnen/eſſens aber nit alle Leůt gern/vnnd iſt nicht geſundt.

Das sechst Büch / sagt von Mörser Küchen / vnd etlich bachens / vnd wie man Holhippen bachen soll.

Von Holhippen am ersten.

cxcüij.

MIt Zucker bach es also / weich ein Zucker ein / in ein lawes Wasser / das er zergeht / vnnd mach einen teyg mit demselben wasser / vnnd von waitzen meel / zeüch jhn fein ab / geüß jmmerzu eintzig / biß er dick wirt / als ein dünner Saluenteig / nimb dañ von eim Ay oder zwey dē dotter / rür es darunder / vnd ein wenig zerlassen schmaltz / laß dañ das Eysen erhitzen / geüß mit einem löffel darauff / vnnd trucks zu / hebs obers fewr / stip den teyg / darnach du es herb wilt haben / misch offt / sich das eysen nit zu heiß werd / es verbrendt sich sonst / die Ayr dotter machen sonst das gern ab dem Eysen gehen. Mit dem honig / Nimb ein honig / thů es vnder ein warms wasser / vnd treibs fein ab / wie oben steht / thů auch ein dotter oder zwen darunder / sie gehn lieber vom eysen / die mit dem zucker dürffen gar wol eylens / dann sie werden gehling röſch / man mag zu zeyten honig vñ zucker durch einander nemen / sie gehn auch gern vom eysen.

Butter zu braten am spiß.

cxcv. Steck ein Butter an ein spiß / der hültzen ist / vñ fein höflich / brat jn gegen dem fewr / vnnd so er anhebt waich zu werden / so laß jhn mit eim grieß beseen / für vnd für / dieweyl du bratst / biß eins braun wirt / so gibs für ein essen. Etlich die nemen gmalen bonen / vnd stippens zu mit dem grieß.

Die

Die grossen Mörser küchlen zumachen.

cxcvj. Hitz ein Mörser wol bey dem fewr/ wöll ein Wasser in einer pfañ/ viñ geuß siedent in Mörser/ so seüds im Mörser auff/ so eyl vnd schüt Semelmel/ das bör in dem siedenden Mörser durch einander/ schön/ nur das zimblich faist sey/ stoß jhn lang ehe du Ayr darein schlechst/ darnach wann es eim Küchlein teig gleich wirdt/ so schlags ein/ bachs nit zu heiß/ werden hüpsch rogel/ aber nit so groß als oben steht/ offt versüchet.

Die gröſſer Mörser küchlen.

cxcvij. Nimb ein wasser in ein pfannen/ thů gar ein wenig schmaltz darunder/ saltz/ laß also sieden/ so es seüdt/ so koch ein meel darein/ vnd koch das es ehrlich feißt sey/ härt als ein gefäll/ niñ jn dann in ein Mörser/ stoß jn lang/ das er gleich sich von der schüssel schölt/ darnach schlag jmmerdar ein ay zu/ so er nun ist wie ein Küchlen teyg/ so trag jn fein mit einem löffel ein/ so werdens groß/ den taig můß man fein bey der würme halten/ Etlich legen die ayr in ein warm wasser/ das law werden. So die Küchlen bachen seind/ so klaubs fein auff ein new gewaschen tůch/ gibs dann für/ vnd zucker darauff.

Braten Küchlen zumachen.

cxcviij. Nimb ein Semelmel/ gar gůt/ breñs ab mit wölligem wasser/ man nimbt auch zu zeyten blawe milch/ bör den teyg läg ab/ schlag auch ein ay nach dem andern zu/ schlags in zimlichs heiß schmaltz/ für die pfannen/ so gehends auff/ klein löffel muß man einschlagen/ sein Kindbetterin recht.

Die kleinen Schwäbischen küchlen.

cxcix. Macht man also/ nimb Semelmel/ mach ein teyglen in der dick wie ein Kinds oder milchkäch/ niñ ein wenig

ſchmaltz in ein pfann/geüß den teyg / den müß man mit kaltem waſſer anmachen/in die ſchmaltzig pfañ/hebs vber das fewr/rürs zuſamen ob dem fewr / das wirt ein Birnmüß/ ſchlag dañ ayr daran/müß nit lang daran bören/nimb denſelbigen/zeuch jn mit einem bögel oder eiſelin in ein zimliche heiß ſchmaltz/ſie werden fein küglet in der pfann.

Goldhendel zu bachen.

cc. So nimb ein waſſer in ein pfannen / verſeüd ein wenig Butterſchmaltz als groß als ein halbe nuß/haſt nit butter ſo nimb ſonſt ein Schmaltz/koch auch meel das gůt ſey in das ſiedent waſſer/vnd ſchmaltz / bör jhn wol ab ehe du die Ayer anſchlechſt/So er len wirt wie ein bratner teyg/ſo nimb jhn auff ein Täller/vnd mit eim hültzin dünne meſſer ſo ſchneyd jn ab/thůs in das ſchmaltz eines fingers lang / bach es alſo/ rür die pfañ/wann mans aber lang im Schmaltz becht / ſo wirdt es müd / werden gern feißt/ darumb nimb ein groſſe pfannen.

Auß diſem teyg magſt brandt ſtrauben gieſſen / durch ein häfelin/das müß ein loch haben / rür jhn zwey oder dreymal vmbher in die pfañ/du magſt auch groſſe küchlein einſchlagen von diſem teyg/ſetz die pfañ nur auff ein glůt/ ſo gehn ſie hüpſch auff/heiſſen ſchwerdtküchlen.

Eingerürte küchlein zumachen.

ccj. Nimb ſchön meel/vnd ein lautere milch/ mach ein veſten teyg/den bör wol mit einem löffel ab/die milch müß law ſein / ſo du lang bört haſt / ſo zerſchlag ein Ay nach dem andern/das er ſo dick ſey wie ein ſtrauben teig/ ſaltz jhn zumaſſen/nimb dann ein pfañ / geuß des teygs darein eins fingers dick/die pfann müß ſchmaltzig ſein/ ſetz auff ein dryfüß mit dem eingegoſſen teyg/ſchür ein kleins glütlin vnder / vnnd oben darauff ein hafendeck/vñ ein glütlin darauff / ſo wirdt

der

der teyg vest/stürtz die pfañ vmb vnnd vmb auff ein bretlin/ vnd zerlaß ein Schmaltz/darff gar kül bachens/ schneid ab dem teyg zweyer finger breyt/ lenger als ein finger lang für die pfann/můsts am ersten gar kül bachen/ biß sie auffgehen/so brennen sie sich heisser/werden groß vnd rogel/ so sie geraten/als vil du taig hast/ so schmaltzig die pfann biß er hart wirt/so stürtz sie mehr auff ein brät/ oder deck ein schüssel darüber/das er nicht erkalte/so gehn sie desto lieber auff/ Etliche setzen die pfann mit dem eingegossen teyg in ein hafen oder pfañ/dariñ ein wasser seudt/ das er auch härt wirt/ saltz damit/so soll man jn bachen wie vor steht.

Küchlen von öpffeln zumachen.

cciij. Hack saur öpffel gar klein/ nimb mehr als den dritten theil Semelmel darunder/schlag Ayr darundter/ das er nit zu dünn werd/ schlags klein in ein wol heiß schmaltz/gibs trucken/oder in ein süplin oder geschirb.

Brat Küchlen zumachen.

cciij. So nimb gar hart Semelstücklin/das stoß gar klein/ vñ nimb derselbigen Semeln als vil du wilt/ schlag Ayr daran/saltz/thů etlich Weinberlin auch darein/ so es ein weyl steht/so ziehend die Semeln die ayr trucken an sich/ so schlag darnach mehr Ayr zu/das er die recht dick gewiñ/ so schlag jn dann fein küchel weiß ein in das schmaltz/ můß nit zu heiß sein/rür die pfann/so gehend sie auff/ Vber solche Küchlein gib ein gelbs pfefferlin/oder ein Mandel geschirb/ oder ein geherbel von öpffeln/vnd gwürtz das süpplin.

Gefüllte ayer zumachen.

cciij. Seůd ayer gar hart/schels/schneids von einander/ thů das gelb herauß das weiß gantz schön bleib/ vnnd hack das gelb/thůs in ein schüssel/ stips mit eim linden gewürtz/ schlag ein roch Ay daran/vnd fülls wider in das weiß/vnnd

bachs

bachs alſo fein gemächlich/Etlich zerklopffen ein Ay/vnnd thůn das gefülte Ay darein/vnd darnach bacht mans/ gibs im pfeffer/ſüpplen/oder geſcherb/man klockt jm̃er das weiß vnd gelb als das härt Ay/ſchlecht wider ein rochs Ay ein/ vnd ſchlechts kleine küchle weiß in ein ſchmaltz/bachs/vnd gibs wie du wilt.

Gebachen küchlen im Mörſer zumachen.

ccv. Laine ein Mörſer zum fewr/das er gantz heyß werd/ vnd mach ein eingerürts von Ayren/treibs gar wol ab/vnd nimb ein wenig geriben Semel/vnnd thů Weinberlein darein/vnd ſetz den heiſſen Mörſer/laß darin̄ heiß werden thů das eingerürt darein/thů ein hafendeck oben darauff mit einem glütlin/ſo gehts hoch auff im Mörſer/man můß nit zu heiß thůn/ſpänlein můſt am erſten in Mörſer legen/bacht es ſich nit an. So es bachen iſt/ſo ſchütt den Mörſer/ſo lediget es ſich/ker den Mörſer vberſich/ſo felt der Küchen auſſer/ſchneids zu ſtücklin/gibs in Süpplin oder geſcherb/die Kindbetterin dürffens eſſen.

Eingerürt Küchlen zumachen.

ccvj. So mach ein eingerürts/vnnd ein wenig Waſſer daran/wie ſonſt ein eingerürts/Nimb ein geribne Semel/vnd ein wenig ſtiplin meels darunder/ſtips/thů Weinberlin darein/ſchlags in ein heiß ſchmaltz/bach Küchlein darauß/ gibs trucken/oder mach etwas darüber/ein ſüpplin oder ein gůts pfefferlin.

Bachen Milch zumachen.

ccvij. So mach ein Ayr ſchötteln/alſo/ſetz in einer pfann vber/zerſchlag Ayr als vil du ſchotten wilt haben/auff zehen Ayr/wirdt auff ein tiſch genůg/ſo die Milch gleich anfahet bumlen an der pfann/nit laß gar ſieden/ſo geüß die

Ayr

ayer in die Milch / rürs durch einander / laß gar sitlich sieden / saltz die Ayr am ersten / so gerinds gern zusamen / saims mit dem löffel. So es nun eindempffe wirdt / so hebs auff ein reütterlin / oder seichpfann / das außtruckne. So es nun fein trucken wirdt / so schneid es zu stücklen / zeüchs in eim meel vmb / bachs im schmaltz braun / gibs auch in etwan.

Ochssen augen zu machen.

ccviij. Schlag ein Ay in ein Schüssel / saltz / thů ein wenig meel darauff / nimb in ein pfannen ein schmaltz / laß gar heiß werden / thůs darein / bachs / kers vmb das braun werd / gibs trucken oder in ein gescherb in öpffeln.

Gestürtzt Ayr.

ccix. Nimb Ayr / vberseüds nur souil das sich das weiß anleg / thůs auff saltz / rürs durch einander / stürtze das Ay inn ein heiß schmaltz mit sampt der schal / bachs braun / die gibt man trucken.

Kroß ayr die brat man am spiß.

ccx. Mach ein eingerürts also / zerschlag ein Ay oder zwey / oder wie vil du wilt / netz ein spändel mit sampt eim schmaltz geuß die glocken Ayr darein / rürs also ab / ob einem glütlin / so wirts mußlee / das heißt ein eingerürts / so müst dann Ayr schäl nemen / die müst am spitzel an beyden orten auffthůn / füll das eingerürt in die schal / steck s an ein spiß / vnd ein rinden brot allweg für / brats ein weil vnd nicht lang / Etliche bachens in heissem schmaltz / ins füllen / magst wol Weinberlin / Zimmetröhrlin stip nemen.

Strick zu bachen.

ccxj. Nimb vier oder fünff ayer / zerschlags / nimb noch so vil süssen raum als der Ayr / rürs durch einander / thů semel-

meel darein/mach jn wol dick als ein Strauben teig/nim̃ ein löffel der ein nußschal hat/vnd geuß nach der pfann ein mal vmbher/eines fingers groß/werden dann hüpsch rogel/der raum můß nicht zu fast stehen/die strick wurden schmaltzig/lautern stern nimb von vier oder fünff ayren/nur das klar/zwierles wol rein ab in ein häfelin.

Von Pfanzelten.

ccxij. Item/Pfanzelten mach also/Nim̃ ein blawe milch/vnd ein theil wasser darunder/machs ein wenig law/nimb dann ein Waitzenmeel/mach mit dem wasser vnd milch ein teyg ab/wölg jn lang ab/das er wol vest werd/mach kleine kůglein darauß/wölgs auß einander scheiblecht/in der dick oder dicker als ein Affenmund/legs also in ein heiß schmaltz/rür die pfann/so gehends hoch auff wie ein Semel/wanns warm seind/so ists ein gůts gemains bachens.

Hasenörlin zubachen.

ccxiij. Nimb ein gůte milch/leg ein wenig schmaltz darein/vnd wärms/nimb dañ ein gůts meel/geüß die milch darein/mach ein teyg in der dick als ein Affenmund/wölg den lang auß/nicht zu dünn/schneids vber zwerchs gewecklet/bachs in heissem schmaltz/rür die pfann so gehend sie auff/Etliche reiben käß in teyg/gehen gern auff/wer gern käß jßt.

Zogne Schnitlen.

ccxiiij. Nimb lautere milch/mach ein teyg in der dick als ein Kinds koch/schneid ein semel zu schnitten/zeuchs durch den teyg/bachs in einem heissen schmaltz/gibs also dar/wer gern will/der schlag zwey oder drey Ayr daran/werden gern trucken.

Germben

Germben Krapffen.

cxxv. Nimb ein gůt meel / nimb dann ein Germb die vom Pier ist/geuß etwan als vil als ein Ay möcht sein in dz meel/ nimb dann ein lawes wasser/mach darnach ein teig an/ saltz jn/in der dick als ein dumpffel dē man zu einem brot macht/ setz jn das er auffgeht. So du bachen wilt/so nimb ein lawes wasser/netz die händ darein/nim̄ ein wenig teig in die hand/ vnd zeuchs auß einander/bach jn wol im heissen Schmaltz/ man mags in öl auch bachen.

Kräutlach zumachen.

cxxvj. Mach ein teyg wie zu Hasenöhrlin/wölg kleine dünne blätlein / nimb dann Piessen vnnd andere gůte Kräutlein/ hacks klein/nimb ein schmaltz in ein pfann/röst das Kräutlein im schmaltz das trucken wirdt/ thů das Kräutlin auff ein schüssel/nimb ein geribne Semel / mehr als des Kräutlins/vñ ein geriben gůten käß / nicht als vil als des Semelbrots/thů es alles durch einander/schlag ayer daran / vnnd ein wenig süß räumlin/das dünn wirdt / wie sonst ein füll/ stips/mach dünne blätlein auß dem teyg / füll ein löffel vol in ein kräpflen / redels ab. So du es gar eingefült hast / so setz ein wasser in einer pfannen oder in einem löffel vber / laß sieden auff ein viertel stund/hebs dann mit einem faimlöffel herauß auff ein schüssel/see ein gůten käß darauff / vnd bieñ heiß schmaltz darauff.

Eingeschnitten Nudel.

cxxvij. Mach ein teyg mit einem kalten wasser ab / wilt du gern haben/so nimb auff ein Tisch eins oder zwey Ayr / vnd mach wol ein vesten teig/wölg jn dünn auß/ nim̄ ein blätlin drey oder vier auff einander / scherbs mit einem schärmesser gar klein zerlet/thůs in ein siedend wasser / laß ein gůte weyl

ſieden/ſeichs dann auff ein reüterlin / vnd ſchlags mit warmen waſſer ab / thůs auff ein ſchüſſel / ſee ein lindern Käß darauff/brenn heiß ſchmaltz darauff.

Torten von Pieſſen.

ccxviij. Nimb Pieſſen die hack gar klein/vnnd nimbs in ein ſchöns leines tůch/vnd truck das grün blůt auß / vnd nimb die Pieſſen in ein ſchüſſel / brenn ein ſchmaltz darein / ſchlag Ayr daran/ſtips/thů Weinberlein darein / ob du wilt. Die füll muß nit zu dünn ſein/mach dann ein taig mit ayren/wie zum Affenmund/mach kleine dünne bletlein / vnnd thů die füll darauff/ſtreichs als weit als bletlein / vnnd rädels vmb vnd vmb ab/vñ bachs fein langſam in eim heiſſen ſchmaltz/für die pfann dieweil es bacht / ſo gehts auff / gibs warm oder kalt.

Kreütel krapffen.

ccxix. Mach alſo / hack Pieſſen / Berthram / ein wenig Maioran/vnd ſonſt gůte kreüter/trucks auch auß / nim ein wenig Ayrſchnitten/vnd das gehackt kreutlein/reibs durch einander ab/ſchlag ein Ay oder zwey daran / Weinberlein/Gewürtz / füllts ein / ſtürtz fein zu / rädels ab / mach kleine kräpflein/bachs. Nimbt man der ayr ſchotten nicht/ſo röſt das kreutlein im Schmaltz/nimb dann ſtarcken ſchmacken/ſchlag ayer darein. Aber mit den Ayerſchotten bedunckens mich vil beſſer ſein.

Grüns Kraut zu kochen.

ccxx. Nimb Pieſſen/vberbrenns/hacks klein/vnd röſts im Schmaltz/geuß ein wenig daran es ſey ſuppen oder waſſer/doch nicht zu dünn/gibs dar.

Ein gefüllts Kraut.

ccxxj. Machs alſo / nimb ſchöne härte gäbel / ſchneyd ein breyts bletel bey dem ſtengel herab/vñ höl die gäbel inwendig

dig auß/das die gäbel darnach gantz bleib. Nimb dann ein Lämmern/Kälbern/oder ein Schweines brät/das nit alt iſt/fleiſch/das hack gar klein/nim̃ ein feißte darunder/das můß nicht zu klein gehacket ſein/ſchlag Ayr daran/thů Weinberlein darein/vnd fülls ins kraut/vnd thů das blätlin wider auff das gäbel/vnd ſteck zweck darein/vberbrenns wol/wie ſonſt ein kraut/ſeichs dann ab/vñ geuß erſt ein Schweinene ſuppen daran/vnd ſeuds fein ab/ſchaw das nicht anbrinn. So du es anrichſt/ſo ſeud ein raum der geſaurt ſey/vnd ſchneid die gäbel auff die ſchüſſel/ſo ſihet man die füll in dem kraut. Etlich machen ein eingerürts von ayren mit Weinberlin/füllens in das kraut.

Das ſibendt Buch/ſagt von mancherley gattungen/vnd faſt nottürfftig in einem hauß die ſtuck zuhaben/auch dieſelbigen zu nieſſen.

Wie man die Preßmetzen zu Oſtern becht.

ccxrij.

SO mach ein gůten linden Ayrſchotten/brenn jhn nit an/thů jn auff ein reutterlin/das er wol außſincke/demnach nimb ein Ayrſchotten/treyb jhn mit einem löffel ab/nim̃ mehr ayr daran/ein wenig ſüß räümlein/reyb auch ein Semel darein/Gilbs/ſtips/thů zim̃lich Weinberlin daran/vnd nimb dann ſemelteig von eim Becken/den treib auß in die weyte/vnd ſchlag den obgemelten ſchotten darauff/vnnd kräntzels vmb vnnd

vmb/bachs in eim bachofen/ ehe du es in den Ofen ſcheuſt/ ſo thů Feygen darein/ Mandelkern darauff/ die krantzel auſſen vmb ſalbs mit gilbtem Ayr dotter/ ſcheuß ein kleins wider in Ofen. Solche flecken weyhet man zu Oſtern.

Praitling von flecken.

cclxxiij. Auff ein andere form mit käß. So nimb ein gůten friſchen Käß reyb jn/ ſchlag ayr daran/ mach ein teyg in der dick als mit dem Ayrſchotten/ magſt wol Weinberlin darein thůn/ ſchlags auch auff ein teyg/ wie ob ſteht/ bachs inn einem Bachofen/ aber ſie rinnen faſt gernab/ můſt eben acht auff die füll haben/ ſolch heißt man wol flecken/ heißt es auch prätling.

Item Lupp zumachen.

cclxxiij. Machs alſo/ nimb ein mäßlein gůt Roſenwaſſer/ vnnd zehen lot zucker fein/ das thů inn ein meſſing geſchirr/ oder pfändlin/ laß ein kleines erſieden/ thů es in ein ſaubern grünen verdeckten hafen/ So es kůl iſt/ ſo geüß in ein verdeckts glaß. Solcher Lupp iſt faſt gut krancken leůten/ wañ mans jnen vnter jr tranck miſcht/ oder ſonſt für ein labung/ ein wenig eingenommen/ löſcht den durſt.

Krafftzeltlin zubachen.

cclxxv. Nimb zucker fein/ ſtoß jn klein/ nimb ein gůt Roſenwaſſer/ netz den zucker ab darmit/ nit zůuil daran/ geüß in ein meſſing becken oder geſchirr/ oder pfañ/ laß ein kleins erſieden auff eim glůtlin/ rürs ſtets das es ſich nit anleg/ dañ ſo geüß zellen weiß auff ein ſteinin oder marmelſteinin Tiſch bey einem härd/ beſee den ſtein mit einem wenig meel/ will es aber nicht beſtehn/ ſo heb das zetlet mit einem meſſer wider auff/ in ein pfannen/ ſeüd es wider ein wenig/ laß ein wenig

vber

vberkülen/dann ſo geuß/ Jſts ſein zu dick / ſo geuß wider ein tröpflin Roſenwaſſer daran/iſt es dann zu dünn/ ſo thů ein wenig zucker darein/vnder ſollichen zerlaßnen zucker miſch Jngber gewürtz/wie bachen Jngber. Oder wiltu Muſcatzeltlin machen / ſo thů ein geribne Muſcatnuß vnder den zucker/darffſt nicht Roſenwaſſer nemen / oder von waſerley gewürtz/ wie du es haben wilt/magſt grob ſtoſſen / vnd vnder den geſeeten zucker nemen/ſeind kräfftig vnnd gůt. Für das Roſenwaſſer nimb Brunnwaſſer / zu einem pfundt Zucker ein lot Jngber.

Pomerantzen ſchelen zumachen.

ccxxvj. So nimpt man die Pomerantzen von ſüſſen Pomerantzen ſchelen/weich ſie in friſch Brunnenwaſſer vierzehen tag/ſeyhe es alle tag ab/geůß wider friſch daran / dann nimb die ſchelen/ſeůds in waſſer bey einer ſtund lang / ſeychs ab/ thůs inn ein krüglin oder glaß / ſchneid die Pomerantzen/ ſchöls ob du wilt/zeeles/geuß geleůterten zucker daran/ laß es acht tag ſtehen/dann ſeyhe den zucker ab/ ſeůd jn hin vnd wider/magſt ein mal oder drey hin vnd wider ſieden.

Zytran öpffel mach man an in ſolcher maß/Machs ein/ſo mans wol ſeůdt Jn zucker ſeind ſie gůt / das feucht ſoll man außſchneiden/nur die ſchelen.

Payſſelbeer einzumachen.

ccxxvij. So brock die beer vom ſtengel / thů die khondel darauß/thůs in ein glaß/nimb dann ander beer / truck die mit einem löffel das der ſafft herauß gehe / denſelbigen ſafft thů vnter den geleuterten zucker / doch das der zucker mehr ſey/ laß vnder einander ſieden/als lang als zwey Ayr/kůls / geuß an die Payſſelbeer/verbinds/laß ſtehn / iſt faſt gůt krancken leůten/die groſſen durſt haben/den ſoll man zu zeiten ein wenig geben.

Roſen

Roſenſafft zumachen.

ccxxviij. Schneyd Roſen wie zum Roſat / ſtoß nur klein / truck durch ein ſchöns weiß tüchlin den ſafft darauß / nimb ſchön geſtoſſen zucker / rürs darein / biß es müßlet wirdt / thů jn in ein glaß / verbinds / ſetz drey tag an ein Sonnen / ſtoß etlich ſchön rößlein darunder / müſſen klein gehackt ſein / rürs darunder / laß nur ſiben tag an der Sonnen ſtehn / rür jn alle tag durch einander / iſt auch für ein labung / man mag wol ſchön Roſenbletter / der dicken Roſen darein thůn / ehe mans an die Sonnen ſetzt.

Item / man macht von Muſcat / Nägelin / Zimmetrörin zelten / gleich wie die Jngber / allwegen auff ein pfund Zucker / ein lot gewürtz.

Rüttenſafft zumachen.

ccxxix. Die Rütten ſchelt man ſchön / die kern darauß / vnd netz die Rütten ab mit einem ſüſſen wein / ob du wilt / thůs in ein ſaubern hafen / vnnd das der hafen gar wol vermache ſey / laß alſo dünſten. Vnd wann die Rütten weich werden / ſo gewints am boden ein brülin von Rütten / das můß man alſo abſeyhen.

Item / man nimpt auch die / ſo ſie weich ſeind worden / von dünſten / in ein ſchön ſauber leinin tůch / vnd in ein breß / vnnd preß alſo den Safft darauß / dieweyl die Rütten heiß ſeind / wann ſie kalt werden / ſo gehend nit halbig ſo vil herauß / Nimb dann denſelbigen außgebreßten Rüttenſafft / in ein meſſens beckin / ſeůd jhn auff einer glůt ein gůte weyl / dann ſo nimb roten Sandel / klein gepuluert / vnd ſeůd den in waſſer / damit das waſſer Rotfarb werd / mach ein Sandel / ſeichs durch ein leynes tůch / daſſelbige waſſer nimb zu dem zucker / wañ du jn leutern wilt / vnd thů alſo den geleůterten zucker in den geſotten Rüttenſafft / laß alſo an die ſtat ſieden /

den / geuß ein wenig auff ein Zynen ſchüſſel / oder Blatten / verſuchs / geſtehts nit bald / ſo laß noch ein weyl ſieden / dann ſo ſalb ein Zinblat mit einem wenigē ſchmaltz / geuß den Kütenſaffe darauff ſo geſtehet er fein / laß jhn ein tag geſtehen / ker jn vmb / laß jn trucken werden / dann ſo ſchneyd jn gwecket / oder vierecket / wie du wilt / inn ein ſaubere Scattel / ſo iſt es hüpſch durchſichtig / vnd fein rotfarb von dem Sandel / es ſchadet der Sandel nyemandt / von den gepreſten Kütten magſt dannoch ein lot weniger machen / aber beſter mehr Honig můß man nemen / man mag den Safft an den Sandel auch wol nemen / geuß in ſcatlen / ſo werden ſie fein feyſt.

Kütten einzumachen.

cexxx. Die ſoll man auch alſo machen / Schel die Kütten ſchön / ſchneyd ſie zu vier theylen / thůs in ein Bachofen / das ſie ſich weich dünſten / dann ſo nimbs herauß / beſtecks mit Nägeln / Zimetrörn / Muſcatblů / Jngber / lautern Zucker / geüß an die Kütten in ein ſchönen vberglaſeurten Hafen / oder Kriegel / laß acht tag ſtehen / wirdt der Zucker ſaur / ſo ſeich jn ab / ſeud jhn hinwider / thů nur ein Zucker darein / geuß wider daran / als offt es ſaur wirdt / ſo magſt du es abſeyhen / vnd wider an die Kütten gieſſen.

Weichſſeln macht man auch alſo ein / nim̄ die wol zeytig ſein vnd braun / vnd geuß ein geleuterten zucker darein.

Kütten mit Honig / ſeud das Honig gar ſchön / faim es ſchön / vnd geuß auch an die Kütten / laß vberkülen / laß ſtehen etlich tag / vnd verſůchs / Jſt es wäſſerig / ſo ſeichs ab / ſeud wider ein Honig darunder / ſo werden ſie geſtehen.

Du magſt Zyweben / Näſpele auch einmachen / wie hieuor gemelt iſt.

Jngber einzumachen.

ccxxxj. Nimb ſchön Jngber als vil du wilt / mach ein kalgus von kaltem waſſer / waſch die Jngber ſchön / dann ſo weich es in ein kalgus / ſeyhe die alle tag ab / vnd wider friſch kalgus daran / das thů ſo lang das ſie gleich weich werden / etwan viertzehen tag / darnach geüß ſchöns friſch Waſſer an einem jeglichen tag. Etlich ſiedens im waſſer am letſten / dann ſo geüß ein geleüterten Zucker daran / laß in einem Keller ſtehn / ſo geſtehen ſie / ſo ſeichs wider ab / vnnd ſeuds hinwider / das můſt mehrmal thůn / ſo lang biß jmmer wäſſerig wirdt.

Zucker zu leütern.

ccxxxij. Der Zucker zu leütern / thů jm alſo / zu einem pfund zucker nimb nicht vil weniger als ein maß waſſer / ſetz vber in eim kupffern oder meſſing geſchirr / laß waſſer erſiedē / gleich ſo es auffgehet / ſo ſchüt den zucker darein / Nimb dann das weiß von zwey Ayren / zerſchlags gantz zu eim faim / nimb denſelben faim / vnd thů jhn in den ſiedenden zucker / laß alſo ſieden / vnd feins gar ſchön / Wilt du jhn probieren / ſo geüß ein wenig auff ein ſchüſſel / geſtehts das dick wirdt / ſo hat es ſein genůg / wo nit / ſo ſeud jn hinwider. Solchen zucker den nutzt man als eingemacht / wie es vornen ſteht / geüß jn nur kůl an / wann du jn wilt machen.

Weichſſeln ſalſſen zumachen.

ccxxxiij. Nimb wol zeytig Weichſſeln / brocks ab / thůs inn ein ſaubern hafen / ſetz zu einem fewr / laß ſieden / geuß nichts daran / rürs das nicht am hafen anbrinn / wanns wol prudig werden / ſo treybs durch ein reüterlin / geuß daſſelbig wider in den hafen / laß ſieden / thů ein zucker oder Honig darein / ſo wirdts ſüß / wañ ein hafen vol iſt / můß ſo lang einſieden / das daß viertheil einſiedt / Můſt es dann in ein krüglein gieſſen /

gieſſen/es ſchimblet nicht / gibs dann zum Braten. Wilt du aber ein Latwergen darauß machen / ſo geuß auff ein blätlin/ſetz zu einer wärme / oder an die Sonnen / trückens / ſo kers vmb/ſchneid dann ſtückle/legs in ein lädlin / vnnd Gewürtz darauff/ſo iſt es dann gůt. Item wañ man die Weichſeln kocht/zertruck nur den ſafft/nimbs/ſeud jhn ab das Er dick wirdt/der wirdt glat/mit zucker oder honig můß mans ſüß machen.

Latwergen von Weinberen.

cccxxxiij. So brich die Weinbeer ab von den kempten / thů ſie in ein hafen oder keſſel/vnnd ein zimliche fewr oder glůtlin darunder / nichts daran goſſen. So es geſotten hat/laß kalt werden/trucks durch ein tůch/ſo es durchtriben iſt / ſetz auff ein dryfůß/laß aber ſieden das dick wirdt. Wilt du es gůt haben/ſo thů zucker vnd Gewürtz darein / magſts in ein krüglein behalten/oder geuß auff zu Latwergen.

Berthram ſalſſen zumachen.

cccxxxv. So nimb Berthram / nur die bletlein / hacks gar klein/thůs in ein hafen/oder ſaubere Schüſſel/geuß ein eſſig daran/der gůt ſey/vñ laß alſo im eſſig baiſſen acht tag/darnach ſo nimb ein tüchlein/das ſchön iſt/truck das brät alles daruon/ſo gehet das handig daruon / nimb dañ den außgetruckten Berthram/der im tüchlein bleibt / vnd ſeůd jhn inn einem ſchönen geleůterten honig. Oder wilt du das mit zucker anmachen/ſo ſeud den außgetruckten Bertram inn einem geleůterten zucker/laß vberkülen/geuß oder thůs dann in ein ſchöns vberglaſürtes geſchirr/ob du gern wilt/magſt du wol Gewürtz auch darunder nemen. So du eine zu einem Braten wilt geben/ſo nimb auff ein ſchüſſel / vnnd geuß ein wein daran.

Salſſer vnd Holddelbeer.

ccxxxvj. Machs alſo nimb güte zeytige Holderbeer / die wol ſchwartz ſeind/brocks ab dem ſtengel / thů es in ein ſaubern hafen/ſetz zum fewr/laß ſieden / vnd ſchaw gar eben dz nit anbrinn/trucks durch ein leines ſäcklin / geuß dañ wider in ein ſchöns häfelin/laß alſo lang ſieden / biß dick wirdt wie ein koch/wilt du es ſüß haben / ſo thů zucker oder honig darein/laß lang darinn verſieden/behalts/ gibs auch zum braten/er iſt gůt zu ſchwartzem eſſen.

Payſſelbeer Salſſen.

ccxxxvij. Man nimpt auch Saurach / die ſeud gleich alſo/ das iſt faſt gůt die vbel dürſt in kranckheit/oder ſonſt magſt du es auch wol ſüß machen mit honig/oder zuckers ab.

Beerlen Salſſen.

ccxxxviij. Seud rote Berlin/pflantzt man in den Gärten/ die brich auch ſchön ab / vnnd ſeichs durch ein tůch / ſeuds darnach alſo lang biß dick wirdt/verſeud zucker oder Honig darein/das geuß dañ auff ein ander Latwergen / Truckens/ ſchneid kleine wecklen / legs in ein ſcattel / iſt krancken Leůten gar labhafftig zueſſen.

Griendling Latwergen.

ccxxxix. Nimb ſchön Griendling öpffel / ſchöl die ſchön wie zu einem apffel koch/dünſt ſie ab gar in einem ſchönen newē glaſeurten hafen/treibs durch ein ſib/ſeud das Honig/ſaim es fein/vnnd geuß an die durchtriben Griendling/ ſeůd das ſchwartz wirdt/thů gůts Gewürtz darein/Zimmetröm am maiſten / zerſchlags auff ein brät / trückens / ſchneids darnach wecklet weiß/legs in ein ſcattel/ ſee Enis oder ein ander gewürtz darauff/iſt gůt krancken Leůten.

Byren

Byren macht man auch ein.

ccxl. Dünst sie auch/das eines weich werden/bestecks mit Nägelen/Zim̃etrörn/seud ein zucker oder Honig daran/laß drey wochen darinn stehn/seind darnach gůt.

Hagenbutzen die wachssen an Rosenbäumen.

ccxlj. Schneyd die körnlen herauß/seuds auch in Honig/oder in geleütertem zucker.

Schlehen macht man auch also ein.

ccxlij. Die zyweben vnd anders/macht man auch mit zucker ein.

Eingemacht nussen.

ccxliij. Nimb die nussen dieweil sie noch koßlig seind/etwan neün tag vor S. Johannes/oder aber vor S. Margrethen tag/bor in ein Nussen sechs löcher vber zwerchs/legs in ein frisch Wasser zwölff tag/seichs ab/geuß ein newes Wasser daran/darnach so seuds erst. So du sie geweicht hast in einem Wasser/legs dann fein auß auff ein schöns brätlin/trucks gantz ab/dañ so bestecks mit Nägelen/zimmetrörn/Jngber/leg es vber ein glaseurtes geschirr/seud ein Honig/geuß daran/laß also stehn. So du es aber in den zucker einmachst/so vberseuds inn einem geleuterten zucker/laß ein weil daran stehn.

Salssen von grünen kreütern.

ccxlüij. Nimb die äher die etwan spannig lang seind/so man korn geseet hat/schneids klein/stoß inn einem Mörser/weich ein bäwts ruckens/oder weisse Semelschnitten in ein essig/stoß darunder/geüß den wein oder essig daran/treybs durch/geuß auff ein Saltz in ein schüssel/thů ein zucker darein/vnd pfeffers/magst Ampfferkraut nemen/kron kraut/

ehe es groß scheuße. Im Winter magst wol schnee abscharren lassen/an grünem korn/vnd Salssen machen.

Auff ein andere weis.

ccxlüij. Man sol nemen die kräuter/ im Sommer soll man frisch abbrechen/nimb ein schön leinin tüch/ hack das schön auff im graß/trucks auff die kreüter/ laß tag vnd nacht darinnen ligen/trucks auß/vnd dörs in einem Bachofen/nach dem brot/Wa mans nutzen will/ so baiß die dürre kreuter in wein/ stoß ein brot darzu/gewürtz wie die andern.

Peterssill kraut.

ccxlv. Stoß sie auch gar wol/geuß ein Essig daran/ vnnd laß lang stehen/ truck es auß/ zuckers/ gib es vber fleisch/ oder zu Braten/ Man gibts vber Schäffen schultern/ oder Lämmern biegle kalt.

Ein Species zumachen.

ccxlvj. Zu den Vischen nimb zimmetrörn vier lot/ Jngber anderhalb lot/Pfeffer ein lot/Paradeiß körner ein halb lot/ Galgant/Nägelin/Tortmari/Muscat/ jedes eins guldins schwer/gantzen Saffran/Kauten/Sanickel/ jedes zweyer guldin schwer/ weich den Saffran vnnd Sanickel ein/ein stund oder zwo/in ein güten Briantenwein/ schneid die zimmetrörn/Jngber/Galgant/Muscat klein/ die andern ding laß vngeschnitten/thů es dann alles vnder einander in einen Mörser/vnd nimb acht lot zucker darzu/ geuß darnach den Saffran vnnd Sanickel/mit sampt dem Wein daran/ stoß das gar klein werd/sahe es nicht/biß der Saffran vñ Sanickel gar wol mit allen dingen vermischt wirdt/darnach sahe es. Will es aber nicht durchgehen/ laß es verdeckt stehen im ßib oder an der Sonnen/oder in der Stuben/ biß er rösch wirt dann so stoß/sahe es gar/misch alles wol ab durch einander

Der

Du magſt ein wenig zucker darzu nemen/oder gar klein/wie man will.

Tryget zumachen.

ccxlvij. Nimb zwey lot weiß Jngber/ vier lot zimmetrörn/ der langen dingen/ein halb lot Muſcatblů/ machs alles zu pulfer/nimb zweymal ſo vil zuckers als des gewürtz/wilt du es dann nicht ſüß haben/ſo nimb deſto weniger zucker/ oder wilt du es ſüß haben/ſo nimb deſto mehr/ iſt gůt zu bäwten ſchnitten.

Guldin Waſſer.

ccxlviij. Jtem nimb ein kandel vol Malmaſier/ oder Muſcateller/vnnd des aller beſten Weins/ ſo man haben mag/ auch ein Viertel/mehr nimb drey lot Saluey/ ein hand vol Lauendelblů/ auch Spicanardenblů/ ob man das haben kan/ein lot Jngber/ein lot nägelin/ein lot Galgane/ein lot Paradißkörner/ein lot Muſcatblů/ ein gůte hand vol Enes ſo vil Coriander/ein lot zyweben/ ein lot langen Pfeffer/ ein lot zitwer/ein lot Muſcatnus/ thů das gewürtz alles in ein fein leines Säcklein/ alles zuſamen gelegt in den Wein wie vor ſteht/laß darinnen waichen zwo oder drey wochen/darnach nim̃ des gewürtz/ſtoß in einem Mörſer klein/ das wirt wie ein můß/ thů es dann hinwider in den Wein/ da es vor in iſt gelegen/ thů es dann in ein außbrennzeug/ iſt am beſten darinn man Brantwein brendt/ man ſoll den vorſchuß beſonder fahen in ein glaß/ darinn ſoll mans behalten/ den letſten ſchuß auch beſonder. Solliches waſſer iſt dem Menſchen nutzlich einzunemen/ für vil inwendiges brechens/ es ſtercket auch das hertz.

Roſenhonig zumachen.

ccxlix. Nimb ein maß gediſtillierts Roſenwaſſer/ſetz es inn einer wolbedeckten kandel in ein ſiedents waſſer. So es nun

wol

wol heiß iſt/ſo thů ein halb pfund rote Roſenbletter darein/ laß mit den Roſen wol ſieden/preß das waſſer von den Roſen/vnd wirff die Roſen hinweck/thů ander Roſen darein/ ſo vil als vor/das thů fünff mal/darnach nimb zů dem Roſenwaſſer drey Kandel Hönig/das ſchön geſotten vnnd gefaimbt iſt/miſch vnder einander/vnnd ſeuds biß wider dick wirt/wie das honig vor geweſen iſt. Diß Roſenhonig iſt gar zu vil dingen nutz vnd gůt/ſonderlichen welchem wehe inn dem halß iſt/vnnd auch inwendig/auch wer die breüne hat/ man mags wol halb ſouil machen.

Ein anders Roſenhonig zumachen mit weniger mühe/ Nimb gar ſchön rodt Roſen/ſeüd die in einem ſchönen lautern honig/nit zu lang/laß erkülen/geuß dann in ein Glaß/ ſetz es an die Sonnen/ſo diſtiliert es ſich/iſt zu vil Artzneyen zu brauchen im halß/zum mundwehe/den jungen Kindern/ habs offt verſucht ich Mauterin.

Latwergen von roten Roſen mach alſo/nim̃ rote Roſen/ die ſeüd in rotem wein/nimb Lezelten der gewürtzt ſey/nim̃ dann ein wenig ſchön geſotten gefaimbt honig darzu/ſeüds wol durch einander/ſchlags durch ein enges härins ſib/thůs in ein glaß oder in ein krüglein/ſo iſt es geſund vnd gůt.

Geele Lezelten zubachen.

ecl. Nimb ein rugken meel/das nicht kleybig iſt/ſeud auch Honig gar ſchön/laß es vberſchlagen/vnd mach ein teyg ab in maſſen der dück/als wann man ein Laib zubereyt/außwürcket/vnnd thů ein Pfefferſtüp darein/ins meel/laß jhn drey oder vier wochen alſo ſtehn/ſo wirdt es faſt gůt/So du jn bachen wilt/ſo můß man lang abzähen/das er gantz zech wirdt/vnd nimb im arbeyten das Gewürtz darein/wañ du den gůt wilt haben/vñ bach jn etwan nach eim Biot in eim

Bach-

Bachofen / der nur gar heiß ſey / nit zerſchrunden / ſo er ſich fein hebt / vnd oben ſich breünt / ſo hat er ſein genüg.

Zwibachen Lezelten.

eclj. So mach den teyg alſo / Nimb ein halb theyl Waſſer / ein halb theil Honig / mach einen teyg von rucken meel / wie oben ſteht / zäch jhn faſt ab / mach dünne flecken / ſcheuß inn den Ofen / vnnd bachs braun. So du es auß dem Ofen haſt genom̃en / ſo laß erharten / thů es fluchs in einen Mörſer / vñ ſtoß zu ſtipp / fahe es ſchön / vnd nimb vnder daſſelbige meel allerley gůt gewürtz / groß geſtoſſen als Pfeffer ſtipp / ſoll man klein puluern / Coriander vnd Enis nimb auch darzu / nimb dann ein ſchön geſotten honig / laß fein vberſchlagen / vnd geuß auff das Lezelten meel / mach ein teig in der dück wie ein Breyn / vnd laß ein zeyt ſtehen / ſo zeucht das digen bachen meel das honig alles an ſich. So dich gedunckt das er fein trucken iſt / ſo würck jn auß / zäch jhn gar wol ab / du můſt auch ein Lezelten meel ſtipp / von den erſtgebachnen Lezelten behalten / zum außwürcken / dañ mit anderm meel verderbt man jn ſonſt / mach den teyg Lezelten weiß / er ſoll ſtehen ſo dick werden / das er in der veſt werde / das man jhn wol vnd ſchon arbeiten mag / ehe du den Lezelten in den ofen ſcheußt / ſo ſteck an die örter zimmeerörn / Nägelen / vnnd bach jn nicht zu heiß / ſo haſt du ein gůten Lezelten.

Krapffen von Mandel bachen.

eclij. Wilt du gůte krapffen von Mandel bachen / ſo nimb Mandelkern / geſchölt / ſtoß gar lang in einem Mörſer / geuß jmerdar ein tröpflin Roſenwaſſer zu. So es nun gantz haſm geſtoſſen iſt / thů wol ein zucker darein / nimb dann den zwir gebachen teyg / wölger dünne blätlein / thů ein Mandel ein halben löffel vol auff das bretle / ſtürtz vber wie ein krapffel /

darein man käß füllt/oder ſonſt ein füll thůt/krentzels vmb vnd vmb/leg jr etlich der kräpflen auff ein Pappier/ſcheüß in Ofen/bachs ein weil/nicht zu lang/ſeind faſt gůt kräfftig zu eſſen/iſt höflich gůten Leůten für zutragen.

Weinbeer Salſſen zumachen.

eclij. Von den kleinen ſchwartzen Weinbeerlein/waſch die Weinberlin ſauber/hacks gar klein/ſtoß darnach in einem Mörſer/weich ein gebäwte ſemel in ein Reinfel/ſtoß darunder/vnnd ſchlags durch ein Reinfel/wann du zwey pfunds Weinberlin nimbſt/ſo nimb auch ein halb pfundt zucker darein/iſt er ſchön weiß/ſo darffſt du jhn nicht leůtern/ſtoß jn nur klein/vnd thů jn hinein/vnd ein viertheil Reinfel/vnnd ein oder vier ſchnitten Semel bäwt/ab einer pfenning Semel/laß alſo ſieden/thů es anrüren/das ſchier halb einſeůd/dann ſo thů herdan/vnd gwürtz mit Jngber/Zimmetrörn/vnd Muſcatblů/oder laß vngefehrlich als lang ſieden/biß das es dück wirdt/das mans auff ein Schüſſel geůße zum braten. Solchen dürffen die Kindbetterin eſſen zum braten.

Wie man Vmberdumb ſoll machen.

eclüij. Nimb ein ſchönen lautern Winter waitz/vnd das er ſchön erklaubt ſey/geůß ein friſch waſſer daran/vnnd ſeyhe es alle Tag ab/geuß als offt ein friſch wider daran/můſts acht oder zehen tag thůn/ſo lang biß ſich der Waitz kleůbet/ſo nimb dann den Waitzen/vnd ſtoß jn/vnnd geůß ein friſch waſſer daran/vnd eruck jhn mit den händen/vnnd nimb ein ſchöns leines Säcklein/geuß den gerürten Waitzen darein/gib ein weiß ding auſſer. So du jn allen einmal gerürt haſt/das iſt der erſt ſchuß/ſo ſtoß jhn ſtets zum andern mal/den ſtoß beſonder durch/der iſt nicht ſo gůt. So nun der Vmer-

dumb

dumb in ein Zinen becken oder Schaff gesetzt / so seicht das wasser gantz ab / vnd geuß ein anders daran / biß es dich bedunckt es sey am boden gantz weiß / Ob aber säßlin darinnen weren / so rür jn durch einander / von boden auff / laß wider durchs Säckel / dann so geuß das wasser gantz darab / das gleich wie ein teiglin der Vmmerdumb sey / breyt den auff ein schöns weiß härins tüch / auff ein brättle / geuß das teiglin zettel weiß darauff / vnd setz jn an die Soñen / so er vbertrucknet / lediges von dem tüch / kers vmb / vnnd setz an ein heysse Sonnen / so wirt er schön weiß / man mag jn in einer warmen Stuben auch trücknen.

Vmberdumb müßlin.

eclv. Machs also / nimb des Vmmerdumbs ein wenig / vñ mach jn zu meel / damit auch ein teiglin mit milch / ein dünns / setz ein güte milch in einer pfannen vber / geuß dises teyglin darein / rürs fein / seüds wie sonst ein milch koch. Sollichs müß ist krancken Leüten / die ein bösen kopff haben gůt / es stercke das Hirn / Man braucht den Vmmerdumb sonst vil.

Das letſt Büch / ſagt von Suppen.

Von Erbesſuppen vnd ſonſt etlicheſuppen.

eclvj.

Lauter Erbes ſuppen / ſeud die Erbes / nim̃ nur die lautern brü / hack ein zwiffel gar klein darein / gilbs / ſtips / thů ein wenig ſchmaltz darein / Muſcatblů / bäwt Semel / aber den Kindbetterin nimbt man nicht zwiffel / ſondern ein ſchmaltz darein verſotten / aber ſo mans dick macht / ſo ſchlecht mans ein wenig durch die Erbes / röſt ein wenig zwiffel darein / der geſchnitten iſt / gilbs / ſtips / man mags zim̃lich rüren / ob man will / ſeichs.

Auff ein andere weiß.

So man die Erbeſſen weich ſeudt / ſo treybs ein wenig durch / das nicht zu gar dick ſey / vnd nimb nur die Erbesbrů klein waſſer / vnd wilt du ſie gůt machen / vnd das weiß ſein / ſo nim̃ ehrlich gůten ſüſſen raum / aber ſo du ſie gibſt / ſo nimb des raums nicht zůuil / wann mans weiß macht / ſo iſts wol ſo gůt als ein Mandelſuppen.

Ein andere ſuppen von Zifferel.

Zifferel ſeind lang Erbeſſen / gantz weiß / die ſeud auch / vnnd treibs durch mit jhr ſelbſt ſuppen / ehrlich raum / gibs auff bäwt Semel / vnd Weinberlin darauff.

Linſen ſuppen.

eclvij. Linſen die ſeůd fein gemächlich / röſt ein zwiffel darein /

rein / feürs / ſtipps / thů Weinberlin darauff / gibs auff ein bäwts brot / vnd für ein nacht eſſen.

Weinſuppen.

Weinſuppen die mach alſo / Nimb zu einem mäßlin wein zwey Ayr / zerſchlag die Ayr / vnd nimb ein wenig waſſer vnder die Ayr / vnd geuß den wein darunder / geuß in ein pfann die ſchmaltzig ſey / feüds gar wol / den dritten theil ein / gilbs / iſt den Kindbetterin ein nutze ſuppen / ſo fern man ſie recht feüd / gibs.

Ayrſuppen zumachen.

cclviij. Nimb Ayrdotter / nur die dotter / ſo wirdts beſſer / geuß ein waſſer darzu / kochs oder ſpridels durch einander / brenns in eim wenigen Schmaltz / vnnd nimb gar ein wenig eſſig / das gleich feürlet wirdt / gilbs / dieſelbigen ſuppen ſollen Kindbetterin eſſen / die den fluß zůuil haben / denen iſt die Weinſuppen ſchad.

Haderſuppen.

cclix. Haderſuppen / Nimb ein Ay / zerſchlags rein wol / nimb ein nußſchal vol waſſer darunder / nim zum waſſer ein ſchmaltz darinn verſotten / ob du wilt / gilbs / heb das pfändlein oder hafen von dem fewr / das klopffe ay vnnd wäſſerlin darein / feüds ein wenig / ſo gewindts linde döpflein / geüß auff ein brät / oder ſonſt / iſt Kindbetterin gůt.

Ein andere Erbesſuppen den Kindbetterin zumachen.

cclx. Nimb ein gůte Erbesſuppen / die laß vberſchlagen / das nicht heiß ſey / darein nimb ein Ayrdotter oder zwen / oder drey / als vil dich luſt zumachen / ſpriels oder klopffs wie ein Weinſuppen / gibs bäwt brot / brock darein / Waſſer vnd

ſchmaltz vnder einander geſotten/auff ein brot verloren ayr/ dürffen Kindbetterin eſſen.

Ein dünſtel ſuppen.

cclxj. Schneid Semel zu ſtücklin/ſtürtz vber ein hafen/ darinnen ein kraut ſeüdt/die häfen vermacht mit ſpänen/laß alſo dünſten/thůs auff ein ſchüſſel/vnd geuß ein krautſuppen darauff/das naß wirdt/brenn ein ſchmaltz darauff/vnd wöll ein raum darauff. Krautſuppen ein brot auffgeſchnitten/macht man auch alſo.

cclxij. Gewürflet ſuppen mach auch alſo/ſchneid ein Semel gewürflet/das die vnder rinden gantz ſey an der Semel/ geuß ein Waſſer oder Krautſuppen darauff/vnd brenn ein ſchmaltz darauff.

Weinſuppen mit raum.

cclxiij. Nimb ein raum/geuß ein Wein darein/gilbs/laß lang ſieden. Süſſe raum ſuppen/nimb ein waſſer vnder den raum/gilbs wilt du/magſt auch ein ay zů ſollicher ſuppen nemen.

Schmaltz ſuppen.

cclxiij. Weinbeerſuppen/Zweßgenſuppen/Zyweben ſuppen/ein eingebrante ſuppen/brenn ein meel in ein ſchmaltz/ thůs in ein ſiedent waſſer/ſpridels mit einem löffel/laß ſieden/gibs auff ein brot.

Saur ſuppen.

cclxv. Saur ſuppen ſeud wol/geuß ein raum darein/oder brenn ein meel darein.

Hecht ſuppen.

cclxvj. Höchten ſuppen/Nim die Höchten/vñ mach ſtuck darauß/ſiedts in waſſer/roſt jn am ſaltz/hat er ſein genůg/

oder

oder zu wenig/ſo ſaltz jn baß/ſo er recht geſotten iſt/ ſo ſeyhe die brü herab/thů butter darein/ laß alſo wol durch einander ſieden/vnd ſtüps mit Jngber vnd Zimmetrörn wol/wile du gern ein wenig Pfefferſtüpp darein thůn/ ſo magſt du es auch thůn. Thů darnach dem Höchten die haut fein ab/ vñ geuß die ſuppen mit dem Butter daran/laß ein kleine weyl ſieden/als lang als zwey Ayr/dann ſo geuß die Suppen auff bäwte Semelſchnitten/leg die ſtuck Höchten/ allenthalben darauff/ſtips/ſo iſt es bereyt.

Staubſuppen zumachen.

cclxvij. So nimb auff ein Tiſch drey ayrdotter/ſaltz/ klopff ſie wol/nimb dann den ſtaub/wöll jn am erſten/laß jn vberſchlagen/geüß jhn dann vnder die Ayrdotter/ſeüds ab wie ein Weinſuppen. Jſt der ſtaub faſt ſaur/ ſo geüß ein Waſſer darunder/ ſo ſie den Kindbetterin zu ſaur were/ ſo verſeüde ein löffel vol zucker darein/man nimpt wol für die Ayr ein raum/ſeind auch nicht böß/ſie raumen den magen.

Wie man den Staub am erſten anmacht.

cclxviij. Nimb ein Waitzenkleyben/ſchön kleyben angerört/miſch/vnd zertreib ein wenig vrhalb/ vnnd mach alſo ein dümpffel mit den vorgeſchribnen kleyben/laß vber nacht ſtehen/ſo wirdt es ſaur. So es wol ſaur wirdt/ſo geuß ein friſch waſſer darein/rürs offt/ſo wirts fein ſaur/ die kleyben müſſen nicht zu öd ſein/ſondern ein meelbige/ auß diſem ſtaub macht man die Staubſuppen/wie vorſteht.

Geißlitz zumachen.

cclxix. Laß ein Habern zermalen/müß nit zu klein gemalen ſein/nimb dann ein vrhalb/das weich ein/wie zu einem brot/darnach du vil machen wilt/vnnd mach ein dümpffel

an/biß ſich erzeyget ſeürlacht / ſo geüß dann ein waſſer darein/vnd rürs wol durch einander/vnd blaß mit den händen auß/ſo bleibt das dünn im waſſer / dann ſo ſeichs ſchön vnd kalt verhilt/das iſt nun das Geißlitz. So man aber eine Kochen will/ſo greiff den boden/oder rürs durch einander/vnd ſchmaltz ein pfannen / ſo es dick wirt/ſo geuß auff ein ſchüſſel/laß ſtehn/ſo gewints ein haut/ die nimb ab / vnd ſchneid dünne bröcklein/die röſche im ſchmaltz/nicht zu wenig/ſeud die geſötten Geyßlitz hienach/vnd ſeud alſo ab/ſetz auff ein glütlein/thů ein höfliche deck darauff mit glüt / vnd röſt aber brocken darauff/ thů Weinberlein vnd Feygen darein/ auch Mandelkern/ Man mags inn einem Kendel alſo kochen.

Habermüß machen.

cclxx. Nimb Häbern brey / oder meel / kochs in eim heiſſen Schmaltz/rürs ab/vnd geuß waſſer/ oder Fleiſchbrů / oder Erbesſuppen daran/Du magſts mit Erbesmeel auch alſo machen.

Pfann brey zumachen.

cclxxj. Mach den Brey gar ſchön/ ſeud ein güte milch inn einer pfannen/thů den Breyn darein/ So er ſich müßt/ ſo leg ein dazen Schmaltz darein/ſetz das es vnden vnnd oben glüt hab/ſo wirds braun/vnd gibs.

Reyß koch.

cclxxij. Waſch jhn/vnd koch jhn in einer güten ſiedenden milch. Hirſchhaw koch mach auch alſo/brat müßlen ſo reib ein Semel/nit gar ein härte/kochs in einer ſiedenden milch/ zuckers/vnd gibs.

Breyn

cclxxiij. Brein Milch koch.
cclxxiiij. Grieß koch.
cclxxv. Prenn koch.
cclxxvj. Ymmerdumb koch.

Erbes zumachen.

cclxxvij. Nimb Erbes die schön weiß sind/ in einer kalgus/ reibs zwischen den händen/ so lassens die belg/ wasch dann auß/ trückens wider. So man ein Erbes müß machen will/ so setz ein stuck schweines fleisch zu/ geuß dieselbige Suppen an die Erbessen/ laß also weich einsieden/ vnd treibs durch/ oder wann man wil hat/ so soll mans in einer scheyben abtreyben/ das gantz häsem wirdt/ vnd mit einer Schweinen suppen abmachen/ in der dick als man ein brein kocht/ seüds inn einem schönen hafen/ So man schier anricht/ so schneyd ein güten speck klein gewürflet/ röst jn ein wenig/ vnd thů jn in das Erbesmüß/ vnd leg in die mitten ein schnitten brot/ leg ein schweinen stuck fleisch darauff. Zu zeyten geußt man wol ein wenig milch raums daran.

Ein einbrendts Erbesmüß/ macht man also.

cclxxviij. Laß schön Erbesmeel machen/ setz in einer güten milch in einem hafen zum herd/ vnd brenn ein Erbeßmeel in einem schmaltz/ vnnd thůs in ein siedende milch/ rüre wol durch einander/ das häsem wirdt/ thů ein zucker darein/ saltz wann du es anrichtest/ magst ein Schweinen schmaltz oder specklin darauff thůn/ gibs für ein kraut/ solches Müß auff Hochzeyten oder Ladschafften/ ist höflich.

Item/ man seüd auch weiß Erbes gantz in einer Schweinen brů/ das nicht kochig siedend/ die gibt man auch für ein kraut/ das die brů daran ist.

Grün Erbes in schälffen.

cclxxix. Grün Erbes in schälffen/Kocht man auch für ein kraut/wanns eylich groß seind/in dem hafen/vñ doch noch nit gelb/So hedels auß/vberseüds auch inn eim Schweynen fleisch/geüß an die Erbessen/aber sein nicht gar bald gesotten/Nimb dann auch ein Speck/das schneydt klein/röst es darein/gib es also dar/das nicht trucken seüdt.

Ende des achten vnd letsten Buchs.

Hernach volgen etliche stücklein/wie man Wein gůt behalten/auch Essig machen soll.

Digitized by Google

Vnderricht wie man Wein gůt machen ſoll.

DAs der Wein beſtendig bleibt am führen / auch ſo man Trincke / So nimb ein ſchön Faß / mit geſaltzem waſſer außgewaſchen / laß wol trucken werden / Nimb ein quintlin Wegerich in ein ſcherben mit kolen gethan / vnnd auff ein glůelin geſetzt / Darnach ſetz mitten in das Faß / vnnd mach den ſpund für / mach den boden für. Vnnd wann das Faß wol durch hitzt iſt / ſo thů den ſpund daruon / laß den rauch außgehn / deñ ſo mach den boden für / nimb zu eim dreyling oder Fůder zwey pfund Krametbeer / in das faß gethan / darauff geuß den Wein / füll jn zu / ſo wirt er gůt. Zum andern / nimb Krametwurtz / ſchön gewaſchen / laß trucken werden / nimb dann ein loth Benedicten wurtzen / vnnd ein pfund Krametwurtz / ein quintlin Nägelen / vnnd inn das Faß gethan / ſo wirdt er krefftig.

Welcher Wein

Sich nicht recht ſetzen will / der neme ein vierdung Weinſtain / ein viertel ſaltz / laß in einer pfannen dürr werden / ſtoß gar wol / thůs inn das faß durch einander / zu letſt geuß ein waſſer darein / füll jn damit zů.

Wann ein Wein aller ding verdorben.

Nimb Weinſtein / den man von den Faſſen ſchlecht / laß jn glůig werden / in einem newen hafen / bey einer glůr /

Wie man Wein gůt

vnd thů jn also glůend in den Wein/rür den Wein gar wol/ so wirdt er kräfftig/als er vor gewesen ist.

Wenn man den Wein

Abziehen soll/ Das soll man thůn in einem gůten wetter/ das es nicht windig sey/ vnd hayter am Himmel jmmer zu/ man soll jn nicht im Appellen abziehen/ Alle wein soll man abziehen in abnemenden Mon/nicht im newen/ der die zeyt nicht merckt/der nimbt schaden.

Wiltdu auß einem Faß

Lang trincken/das sich der Wein nicht verkert/ so leg ein leinin tůchlin vber den spund/ darauff ein gesotnen aschen/ auch ein grůnen wasen darůber/nimb auch ein spindel/ bor ein loch dardurch so bleibt er bestendig.

So ein Wein zäch ist.

Nimb Weinreben zu aschen brendt/ nimb dañ der aschen ein hand vol in ein sauber leynes tůchlein gebunden/vnd inn den Wein gehenckt/so wirdt er gerecht.

Ein anders.

So nimb ein teyg/so du bachen wilt/ als vil als ein Laib/ nimb souil schönen sand/thů das alles durch einander/mach kleine kůgelein/das zum theil hinein můgen/ vnd scheůß mit dem Brot ein/wann du bachen wilt/ wanns halbig bachen seind/so thů sie herauß/wirff sie in das faß/ vnd laß den wein ein oder drey tag stehen.

Ein anders.

So

So ein Wein zäch iſt / ſo nimb hobel ſcheytten von feuchten laden/förchen ſchaitten ſeind noch beſſer / nimb dañ auff ein viertheil oder halbe milch / vnnd drey pfund Ofenlaim/ zertreybe das alles gar wol durch einander/in einem ſchönē ſchaff/geuß dann in den wein/rür den Wein / vnd laß durch einander mit einem rürſcheyt rüren/laß den Wein bey acht tagen mit rüh/ſo wirt er fein lauter.

So ein Wein konig iſt.

So nimb Saltz/vnnd brenn es / biß das ſchwartz wirdt/ darnach reyb es wol in einem Mörſer / thů es oben zů dem Spund hinein/oder in ein Buckel/darein gehencke/ſo felt es gen Thal.

Ein anders ſo ein Wein zäch iſt.

So nimb ein Waitzen teyg/etwan vmb zwen pfenning/ nimb acht ayr nur das weiß / vnnd für vier pfenning Brantewein/knits vnder einander. Magſtu aber den teyg nicht haben/ſo nimb ſonſt ein Waitzen vnd Brantwein vnder das klar/mach kügelein/thů es zum theil hinein in Wein / laß jn acht tag ligen/ſo wirdt er gůt.

Güten Eſſig zumachen.

Nimb ein newbachen Semel / legs in ein güten Eſſig/ darnach wider herauß genommen/laß dürr werden / vnd zu puluer gemacht / den Eſſig damit angemacht / Můſt aber mit demſelbigen ſtipp gleich ein taiglin mit einem güten Eſſig anmachen/in ein wolgebichten krůg / vnd offt ein wenig warmen Wein zugieſſen.

Wie man Wein gät

Wilt du machen ein Essig/das er keinem Menschen/er sey gesunde oder kranck/ schad.

So nimb ein kandel Essig/der gůt sey / vnd leg ein handvol welsch Weinberlin darein/laß den Essig zweyer finger tieff einsieden/darnach trucks durch ein tůch auß/ vnnd behalten.

Gar ein gůts stuck wie man Essig soll machen / der neme ein krůg/der wol dicht sey/vñ briat in ein grossen krůg fünff ayr/gantz braun/vnd bäwe drey lang rugken schnitten auch braun/legs vnden in den krůg/die fünff ayr darauff / nimb ein viertel härben Essig darein / vnd vermach den krůg gar wol/das gar kein dampff darauß mög/nimb Pfefferkörner/ zerstoß ein wenig/binds in ein tůch/thůs in ein krůg/ vñ laß drey tag stehn/das dich duncket das er herb sey / so thů mehr/ ein viertheil oder zwey der gesotten ist/wie oben steht/in den krůg/das thů so offt vber drey tag/so lang biß er vol wirdt/ so hast du jn gerecht/vnd ist versůcht worden.

Ein hüpscher abzug zu dem Wein/das sie sich behalten lassen/vnd gůt bleiben.

Nimb Schwefel ein halb lot/krän ein halb lot / Nägelin ein halb quintlin/Muscatnuß ein quintlin / Violwurtz ein halb lot/Galgant ein lot/langen Pfeffer ein quintlin / weissen Myriach ein quintlin/Mann ein halb lot / Zimmetrörn ein halb lot / weiß Parißkörner drittehalb lot / Myrrhen ein halb quintlin/das alles zusamen klein gestossen / ausserhalb des schweffels/der sol besonder gestossen sein/ vnd in ein sauber glaseürten raindel/oder scherblein/bey einem fewer zerlassen/dann auß einem kalten wasser zwey oder dreymal gegossen/damit er sich der grobheit entläßt/alßdañ wider zerlassen/

laſſen/das obgeſchriben gewürtz alles darein getruckt/von einem rupffen tůch geſchnitten/zweier ſpañ lang/das durch gezogen vnd geduncket/auß ſollicher zwey ſpann iſt ein viertheil genůg/in ein halmig dreyling/das henck an ein Trabt/vnd dempff das Faß/laß darinnen verbrinnen/dann zeůch den Wein darein/dz der dampff da bleib/das vom Schwebel in das waſſer felt/das iſt ein gůte materi.

So ein Wein zech iſt.

So nimb feůchten rinden/mach ſpän/ſpann lang/thůe oder ſchab das ſchwartz hinweck/mach in ein jeden ſpalt ein loch/das man ein ſchnůr dardurch mag thůn/thůs inn ein bachofen gleich ſo man das brot auß nimbt/laß erhitzen vnd dürr werden/Den Wein rür am erſten wol ab mit einem rürſcheit/nimb die ſpalten all an ein ſchnůr/bind ein ſtainlin darzů/ſo gehend die ſpalten gen boden/vnd wehret jhn die zähe.

FINIS.

Getruckt zu Augſpurg
durch Michael Manger.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google